

"Crémeux à souhait
pour un riz plein
de saveur !"

INGRÉDIENTS

- 1 échalote épluchée
- ½ bouillon de volaille concentré
- 100 g de jambon cru en tranches épaisses
- 250 g de champignons de Paris pas trop gros
- 200 ml de riz « Arborio » (± 175 g)
- 50 ml de vin blanc sec
- 350 ml d'eau bouillante
- 40 g de beurre
- 30 g de parmesan râpé

7 €
2/3 pers.



10 mn



21 mn
à 800 watts
+ repos 5 mn



Risotto aux champignons et jambon cru

1. Hachez l'échalote au **TurboTup** avec le ½ bouillon de volaille.
2. Coupez le jambon cru en lanières fines.
3. Versez 400 ml d'eau froide dans le **Réservoir** du **Micro Vap'**.
4. Posez la **Passoire inférieure** et placez-y les champignons lavés et coupés en 4. Posez l'**Insert** sur la Passoire inférieure et versez-y, le riz, le contenu du TurboTup, le vin blanc et l'eau bouillante. Couvrez avec le **Couvercle**, faites cuire 21 mn à 800 watts et laissez reposer 5 mn. (il doit normalement rester un petit peu de bouillon dans le fond de l'Insert).
5. Ouvrez et ajoutez dans le riz, le beurre et le parmesan râpé, mélangez avec la **Spatule silicone** et versez dans l'**Iso Duo micro-ondes 2.5 l**.
6. Ajoutez les champignons ainsi que le jambon cru, mélangez et servez bien chaud.

Astuces :

Pour un risotto plus crémeux, ajoutez 50 ml de crème liquide tiède en même temps que le parmesan. Si vous devez réchauffer le risotto, faites-le à une puissance très douce (360 watts), en remuant régulièrement.