

# *Risotto de céréales aux champignons et à la sauge*

## *Pour 4 personnes*

*300g de mélange 5 céréales*

*360g de champignons bruns*

*1 bonne poignée de feuilles de sauge fraîche*

*1 oignon*

*3 gousses d'ail*

*Huile d'olive*

*4 cuil à soupe de calvados*

*1.2 Litre de bouillon de poulet*

Lavez et émincez les champignons, épluchez et émincez les gousses d'ail, ciselez la sauge.

Versez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les champignons, les gousses d'ail et la sauge, mélangez et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Réservez.

Epluchez et hachez l'oignon.

Dans une grande casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive, ajoutez l'oignon haché et faites le colorer. Incorporez les céréales, mélangez bien puis ajoutez le calvados, mélangez de nouveau puis ajoutez un peu de bouillon. Laissez cuire à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé. Ajoutez un peu d'eau et ainsi de suite jusqu'à ce que les céréales soient bien cuites.

Mélangez les céréales et les champignons.

Dans la sauteuse faites chauffer un peu d'huile d'olive et ajoutez une petite poignée de feuilles de sauge, mélangez et laissez cuire à feu vif pendant 30 secondes, les feuilles de sauge vont frire et devenir croustillantes, dispersez-les sur le risotto.

Toujours dans la sauteuse, faites griller une bonne poignée d'amandes effilées, quand elles sont bien dorées, versez-les sur le risotto et servez chaud.