

Risotto crémeux aux champignons et bouillon de légumes



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes

- 300 g. de riz à risotto
- 250 g. de champignons de Paris
 - 1 échalote
 - 1 gousse d'ail
- 2 cubes de bouillon A. Vogel
- 25 cl. de vin blanc de cuisine
- 30 g. de beurre ou de margarine végétale
 - Parmesan (végétal ou non)
 - Sel gris de mer
 - Poivre du moulin

La recette de Juliette

1. Émincer finement l'ail.
2. Laver les champignons et les émincer également.
3. Huiler une poêle et y faire revenir l'ail et les champignons. Laisser cuire environ 10 minutes jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés.
4. Faire bouillir 70 cl. d'eau et y diluer les cubes de bouillon.
5. Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote dans 15 g. de beurre. Ajouter le riz, mélanger et laisser chauffer 1 minute pour qu'il soit bien nacré. Ajouter ensuite le vin blanc et le laisser s'évaporer.
6. Incorporer le bouillon louche après louche et laissant le riz l'absorber au fur et à mesure.
7. Ajouter enfin les champignons et les 15 g. de beurre restant.
8. Saler et poivrer à convenance. Servir de suite et bien chaud. Saupoudrer de parmesan.