



Les plats principaux

Risotto aux champignons et Parmesan

Pour 6 personnes.

Ingrédients

250 grammes de riz pour risotto
250 grammes champignons des bois (un mix)
2 échalotes (fijngesneden)
2 gousses d'ail (finement coupées)
40 grammes noix de cajou
2 1/2 décilitres de crème (light)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de vin blanc
700 millilitres de bouillon de légumes
50 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à café de curry en poudre
poivre noir (moulu frais)
sel marin

Méthode de préparation

Chauffez 1 cs d'huile dans une grande casserole à fond épais et faites revenir les échalotes et l'ail. Cuisez ensuite le riz et les noix de cajou quelques minutes. Ajoutez le vin et laissez mijoter jusqu'à ce que les grains soient vitreux. Ajoutez ensuite petit à petit le bouillon bien chaud. Continuez à mélanger chaque fois que vous portez le liquide à ébullition.

Après une vingtaine de minutes, le riz est presque cuit. Ajoutez la crème et le Parmesan. Salez et poivrez et laissez cuire encore un peu. Entretemps cuisez à feu fort les champignons dans le reste de l'huile d'olive. Assaisonnez avec sel, poivre et poudre de curry.

Disposez le risotto en petites tours sur les assiettes et répartissez les champignons par-dessus. Garnissez avec des écailles de Parmesan.

