



Les plats principaux

Risotto aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de riz pour risotto
200 grammes de champignons de Paris (en tranches)
2 tiges de poireau (en rondelles)
20 grammes de rucola
4 tranches de jambon sec italien
100 grammes de parmesan (râpé)
1 litre de bouillon de légumes
150 millilitres de vin blanc sec
1 gousse d'ail (pressée)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde. Ajoutez le riz et cuisez 2 minutes en mélangeant constamment jusqu'à ce que tous les grains soient vitreux. Déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer.

Ajoutez le poireau et l'ail et mélangez encore un peu. Ajoutez le bouillon petit à petit et continuez à remuer jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé et que le risotto soit cuit. 3 Faites dorer les champignons dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Mélangez encore une noix de beurre et 2/3 du fromage au risotto.

Faites dorer les champignons dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Mélangez encore une noix de beurre et 2/3 du fromage au risotto.

Répartissez le risotto sur les assiettes, incorporez-y la rucola, déposez dessus des morceaux de jambon italien et versez les champignons par-dessus. Terminez avec le reste du fromage.

Astuce:

Le risotto est un plat qui demande de la patience. Ne vous éloignez pas du feu durant la préparation: continuez de surveiller la cuisson, tout en remuant, pour obtenir la texture parfaite.

