



Les plats principaux

## **Risotto aux champignons des bois, endive et lardons**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes de riz pour risotto  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon (ciselé)  
1 décilitre de vin blanc  
800 millilitres de bouillon de légumes (bouillant)  
300 grammes de champignons des bois  
250 grammes de dés de lardon  
200 grammes d'endive  
4 cuillères à soupe de persil (haché)  
parmesan (râpé)  
poivre

### **Méthode de préparation**

Chauffez 2 cs d'huile d'olive dans une casserole profonde. Faites-y revenir l'oignon. Ajoutez le riz et cuisez 2 minutes en mélangeant. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire.

Ajoutez le bouillon petit à petit, mettez le couvercle sur la casserole et cuisez le riz à point en 15 à 20 minutes. Mélangez régulièrement.

Chauffez le reste de l'huile dans une poêle et rôtissez bien le lard avec les champignons. Coupez l'endive en lamelles et ajoutez-la. Faites cuire un peu le tout. Incorporez le tout au risotto et poivrez. Partagez sur les assiettes et terminez avec le fromage et le persil.

