



Les plats principaux

## **Risotto aux champignons des bois**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 cuillères à soupe de persil (finement hachée)  
300 grammes champignons des bois (à choix)  
7 décilitres de bouillon de poulet (cuisson)  
2 échalotes (rouge, finement hachée)  
350 grammes de riz pour risotto  
50 grammes de parmesan (râpé)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 décilitres de vin blanc sec  
1 gousse d'ail (écrasé)  
1 beurre (morceau)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites revenir les échalotes pendant quelques minutes dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Ajoutez le riz et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes tout en remuant. Incorporez le bouillon bien chaud en une fois. Couvrez et laissez mijoter le tout. Ne mélangez pas.

Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons. Dorez-les dans le reste d'huile d'olive. Salez, poivrez et déglacez avec le vin. Incorporez les champignons dans le riz au bout de 10 minutes. Lorsque le riz est cuit, retirez la casserole du feu et mélangez-y le parmesan, le beurre et le persil.



