**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS**

une recette facile pour déguster vos champignons préférés avec un bon riz bien crémeux.

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation** 5 mn, **Cuisson** 30 mn INGREDIENTS pour 4 personnes [Riz arborio spécial risotto](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955614-riz/) 250 g [Champignon](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/legumes/champignons/) 300 g [Bouillon de légumes](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2419876-bouillon-de-legumes/) 2 cube [Oignon](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955325-oignon/) 1 [Vin blanc](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2410962-vin-blanc/) 10 cl [Crème fraîche](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958662-creme-fraiche/) 15 cl [Parmesan](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955664-parmesan/) 100 g [Ail](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958198-ail/) 1 gousse [Beurre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956953-noix/) 1 noix [Huile d'olive](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2419800-huile-d-olive/) 1 c à s [Persil](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1957733-persil/) 3 branches [Sel](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958548-sel/) [Poivre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956473-poivre/)  | Risotto ai funghi |

## Préparation

1. Préparez les champignons. [Passez](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958090-passer-definition/)-les rapidement sous un filet d'eau, essuyez-les et détaillez-les en gros morceaux. Faites [fondre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957989-fondre-definition/) une noix de beurre et faites-y revenir la gousse d'ail [émincée](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957987-emincer-definition/) pendant 2 minutes. Ajoutez les champignons et laissez-les cuire environ 3 minutes en ajoutant le persil lavé et [ciselé](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958465-ciseler-definition/) à la fin. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vin blanc et laissez cuire 2 minutes jusqu'à ce qu'il réduise. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Salez, poivrez et [réservez](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957788-reserver-definition/).
2. Faites bouillir un litre d'eau dans lequel vous diluerez les cubes de [bouillon](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957975-bouillon-definition/). Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire [blondir](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958204-blondir-definition/) l'oignon [émincé](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957987-emincer-definition/) pendant 3 minutes. Ajoutez le riz et laissez-le cuire en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit un peu transparent.
3. Ajoutez 10 cl de vin blanc (1/2 verre) et une fois qu'il est absorbé par le riz, ajoutez une louche de [bouillon](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957975-bouillon-definition/), puis mélangez. Une fois que le [bouillon](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957975-bouillon-definition/) est bien absorbé, ajoutez une nouvelle louche, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du [bouillon](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957975-bouillon-definition/) (environ 20 bonnes minutes).
4. Ajoutez la moitié du parmesan et les champignons, attendez 2 minutes puis mélangez vivement.
5. Pour finir

Servez très chaud avec le reste du parmesan.