

RISOTTO AUX CEPES

Ingrédients 4 personnes

400 g de cèpes jeunes de préférence
180 g de riz rond type carnaroli ou arborio
2 cuillère à soupe de vin blanc
60 cl de bouillon de volaille chaud
30 g de parmesan fraîchement râpé
25 cl de crème épaisse
1 oignon
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
persil plat émincé
sel, poivre

Réalisation

Difficulté Facile

Préparation 30 mn

Cuisson 17 mn

Préparation

1 Épluchez l'oignon et ciselez-le finement. Dans une sauteuse faite fondre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et jetez-y les oignons. Faites-le cuire sans coloration jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Versez le riz dans la sauteuse avec l'oignon. Mélangez bien pour que le riz soit bien enrobé de graisse.

2 Versez le vin blanc et laissez le riz l'absorber complètement. Ajoutez une louche de bouillon de volaille et poursuivez doucement la cuisson. Lorsque tout est absorbé, versez le reste du bouillon louche par louche, salez, poivrez. La cuisson doit durer au total plus ou moins 17 min, mais cela dépend de votre riz. Pour savoir s'il est cuit, le mieux c'est de le goûter.

3 Pendant ce temps, nettoyez les cèpes avec un torchon propre (on ne les lave pas surtout), enlevez les parties terreuses et coupez-les en morceaux. Dans une autre sauteuse, mettez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites cuire les cèpes à feu assez vif jusqu'à ce qu'ils blondissent. Égouttez-les puis remettez-les dans la sauteuse avec la crème et le persil ciselé, salez, poivrez et mélangez bien. Versez cette préparation dans le risotto en même temps que le parmesan râpé, mélangez et servez aussitôt.

Dégustez votre risotto sans attendre, il ne sera plus le même dans 10 min et ne se réchauffe pas.