

Risotto aux champignons

en marmite norvégienne



- Riz arborio (spécial risotto) : 250 g
- Champignons de Paris : 400 g
- Bouillon de légumes : 70 cl
- Vin blanc : 20 cl
- Oignons : 100 g
- Ail : 5 g
- Parmesan râpé : 50 g
- Beurre : 50 g
- Huile d'olive : 5 cl
- Sel : 10 g - Poivre : 5 g
- Persil frais : 1 bouquet (facultatif)



(pour 4 personnes)

Étapes de préparation

1. Préparer les champignons :

Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.
Émincez les oignons et l'ail.

2. Faire revenir les aromates et les champignons :

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive.
Faites revenir les oignons, l'ail et les champignons à feu moyen pendant 5 minutes.

3. Ajouter le riz :

Ajoutez le riz et faites-le nacer (devenir translucide), mélanger régulièrement, pendant 2 à 3 mn.

4. Déglacer avec le vin blanc :

Versez le vin blanc et laissez réduire jusqu'à évaporation presque complète.

5. Ajouter le bouillon et porter à ébullition :

Ajoutez progressivement le bouillon de légumes chaud.
Mélangez bien et portez le tout à ébullition.
Maintenez une ébullition douce pendant 5 minutes avec le couvercle.

6. Placer dans la marmite norvégienne :

Retirez la casserole du feu, placez-la dans la marmite norvégienne,
fermez bien et laissez cuire doucement pendant 1 heure 30 minutes.

7. Finition avant de servir :

Sortez la casserole de la marmite norvégienne. Ajoutez le beurre et le parmesan.
Mélangez délicatement jusqu'à ce que le risotto soit crémeux.
Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez chaud avec du persil frais.



Préparation
15 minutes



10 minutes
(préparation + ébullition)



1 h 30 mn
en Marmite



mavieeco.fr