

Risotto aux Champignons

Cuisson en Marmite Norvégienne

Italie pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce que c'est crémeux, parfumé et tellement réconfortant ❤️
Et surtout, grâce à la marmite norvégienne, fini de rester collé à la casserole à mélanger sans arrêt : le risotto peut se faire avec très peu de surveillance, en limitant le risque d'attacher ou de brûler.

Le tout en économisant énergie et efforts... magique, non ? 🌍

🔪 Préparation
15 min

🔥 Sur le feu
10 min

👤 En marmite
1 h 30

🕒 Temps total
environ 1 h 50



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- 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, poivre
- Persil frais pour servir 🌿 (facultatif)

⚠️ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas

1 Préparation 15 min

Préparer les légumes

Nettoyez et émincez champignons, oignons et ail.

2 Sur le feu 10 min

Faire revenir les légumes et nacer le riz

Faites revenir dans l'huile 5 min. Ajoutez le riz, faites-le nacer 2-3 min.

Déglacer et mouiller

Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire presque complètement. Versez le bouillon chaud, mélangez et portez à ébullition.

Maintenir l'ébullition

Maintenez une petite ébullition 5 min sous couvercle.

3 En marmite norvégienne 1 h 30 sans surveillance

Placer dans la marmite

Placez aussitôt dans la marmite norvégienne pour 1 h 30.

4 Finition & service

Terminer et servir

À la sortie, incorporez beurre et parmesan, mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement, servez parsemé de persil.

 L'astuce en plus

Ajoutez quelques noisettes torréfiées ou un filet d'huile de truffe pour un risotto encore plus gourmand 😋

 Ce que la marmite norvégienne change

- Pas besoin de remuer constamment 🤏
- Limite le risque de brûler ou d'attacher au fond
- Le feu reste éteint pendant 1 h 30 de cuisson en marmite 🔋