

Risotto aux champignons

Le préféré du dimanche, crémeux et réconfortant.

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

30 min

PORTIONS

8 pers.

NIVEAU

Moyen

Ingrédients

600 g

riz arborio

400 g

champignon de Paris

frais de préférence

2 l

bouillon de légumes

chaud

100 g

parmesan râpé

2

oignons

4 cuillères à soupe

huile d'olive

20 cl

vin blanc sec

optionnel

Préparation

1

Émincer l'oignon finement, faire revenir doucement dans l'huile d'olive jusqu'à transparence.

2

Ajouter le riz, remuer 2 minutes pour le nacer. Verser le vin blanc et laisser absorber.

3

Verser le bouillon chaud louche par louche, en remuant régulièrement. Compter environ 18 minutes.

4

Pendant ce temps, faire revenir les champignons à la poêle dans un peu de beurre.

5

Hors feu, incorporer le parmesan râpé et les champignons. Rectifier l'assaisonnement, servir aussitôt.

NOTES

Servir bien chaud avec un trait de crème.

Les champignons se prêtent à toutes les variations : cèpes, girolles, shiitake.

Italien

Végétarien

Comfort food

Source · https://www.marmiton.org/recettes/recette_risotto_17930.aspx

MABELLETABLE · 14/05/2026