

RECETTE RAPIDE A FAIRE

(Risotto au champagne)



INGREDIENTS (4 personnes)

250 g de riz arborio
1 verre de champagne
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon
400 ml de bouillon de volaille encore chaud
60 g de parmesan râpé
1 noix de beurre
200 g de champignons de Paris

COMMENT FAIRE

Pelez et hachez l'oignon finement

Retirez la partie sableuse des pieds de champignons et passez les rapidement sous l'eau. Séchez les et coupez les en lamelles.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle antiadhésive et faites revenir l'oignon.

Incorporez le riz et faites le cuire jusqu'à ce que les grains soient translucides.

Ajoutez les champignons et cuire pendant quelques minutes.

Ajoutez le champagne et laissez évaporer.

Ajoutez 100 ml de bouillon encore chaud et laissez cuire le riz 15 minutes, en ajoutant du bouillon sitôt que les 100 ml précédents sont absorbés. Remuez régulièrement.

Retirez la poêle du feu et ajoutez le parmesan et le beurre.

Mélangez bien et remettez sur feu doux pendant quelques minutes.