

Honza

LES BONS CHAMPIGNONS !

Risotto au mélange forestier

Temps de préparation

 15 mn

Temps de cuisson

 35 mn

Personnes

 4

Difficulté



Coût



Ingrédients

500 g de « mélange forestier » surgelé Honza

300 g de riz « arborio »

2 échalotes

12 cl de vin blanc

80 cl de bouillon de volaille

10 g de beurre

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

30 g de beurre demi-sel

40 g de parmesan râpé

Poivre

Préparation

- 1 Dans une grande poêle, faites revenir le mélange forestier 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé et qu'il n'y ait plus d'eau de cuisson.
- 2 Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre. Faites revenir les échalotes puis ajoutez le riz. Mélangez bien pour qu'il ne se colore pas.
- 3 Dès que le riz est nacré, versez le vin blanc, laissez évaporer en mélangeant. Versez une louche de bouillon chaud, mélangez. Poursuivez la cuisson en ajoutant du bouillon au fur et à mesure. Continuez jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 20 min).
- 4 Quand le risotto est cuit, ajoutez les champignons et incorporez le beurre demi-sel froid. Mélangez bien et servez avec du parmesan.