

Risotto aux Champignons Shii-také

Pour 4 personnes

(ou lentin)

Cuisson 30 min

Ingrédients

- 250 g de riz spécial risotto
- 250 g de champignons Shiitaké (que l'on trouve au Grand Frais), mais vous pouvez utiliser les champignons de votre choix
- 1 bouillon de légumes, ou de volaille
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de vin blanc
- 100 g de parmesan
- une noix de beurre
- une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de persil pour la décoration
- sel et poivre



Préparation

Faites chauffer votre bouillon (environ 75cl)

Dans une cocotte mettez le beurre et l'huile et faites revenir les champignons émincés, l'oignon, l'échalote et l'ail hachés.

Ensuite, ajoutez le riz et faites cuire de sorte qu'il devienne translucide

Versez ensuite le vin blanc et laissez cuire 2 minutes

Recouvrez avec une louche de bouillon.

Diminuez ensuite le feu et laissez cuire environ 30 min, tout en continuant à verser un peu de bouillon tout au long de la cuisson lorsque celui est absorbé et en n'oubliant pas de remuer régulièrement

Salez et Poivrez.

Quand le risotto est prêt, versez le parmesan et mélangez le tout une dernière fois, avant de le servir

Décorez votre risotto de brins de persil