

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

340 g (3/4 lb) de champignons variés, tranchés
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
60 g (1/2 tasse) d'échalotes françaises hachées
55 g (1/4 tasse) de beurre
315 g (1 1/2 tasse) de riz arborio
1125 ml (4 1/2 tasses) de bouillon de poulet, chaud
55 g (3/4 tasse) de fromage parmesan frais râpé

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, sauter les champignons dans l'huile. Saler et réserver sur une assiette.
2. Dans la même casserole à feu moyen-élevé, dorer les échalotes dans le beurre. Ajouter le riz et cuire 1 minute en remuant pour bien enrober les grains de riz.
3. À feu moyen, ajouter le bouillon graduellement, environ 180 ml (3/4 tasse) à la fois, en remuant souvent. Après environ 20 minutes, le riz devrait avoir absorbé presque tout le liquide et avoir une consistance crémeuse.
4. Ajouter le fromage et les champignons.

Inspirée de : <https://www.ricardocuisine.com>

[solutionentete.org](https://www.solutionentete.org)

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.