

Les cahiers de Lucie-Rose

Retrouvez la recette 100% italienne du kit « risotto aux cèpes »
sur www.mamanraconte.fr

Mode d'emploi

Pour réaliser un risotto crémeux, prévoyez : une bonne cuillère à soupe d'huile d'olive - 60 g de beurre - une grosse gousse d'ail - 25 cl de vin blanc sec - 50 g de parmesan râpé - sel et poivre du moulin

Etapes de réalisation

1- Mettez les cèpes dans un saladier, recouvrez-les d'eau très chaude. Laissez-les reposer 15 minutes puis égouttez-les en récupérant d'eau trempage. Découpez les cèpes en petits morceaux (pas trop petits quand même !) en laissant intacts quelques jolis morceaux.

2- Dans une casserole, mettez l'eau d'infusion des cèpes et complétez avec de l'eau pour obtenir 1L de liquide. Portez à ébullition avec les 2 cubes. Conservez le bouillon au chaud.

3- Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive avec la moitié du beurre puis ajoutez le riz avec les épices afin de le colorer sans cesser de remuer. Quand il devient nacré et légèrement translucide, ajoutez le vin blanc ainsi que la gousse d'ail écrasée. Quand le riz a absorbé le vin, baissez le feu au minimum puis ajoutez le bouillon chaud par doses de deux ou trois louches, au fur et à mesure que le riz les absorbe. Au bout de 5 minutes, ajoutez les cèpes, puis continuez à ajouter graduellement le bouillon en remuant régulièrement (en formant un 8) avec une cuillère en bois pour que le riz libère plus facilement l'amidon qui le rendra crémeux.

4- En fin de cuisson (18 minutes environ) le riz est doux mais ferme à cœur. Liez-le en incorporant le reste du beurre et la pluie de parmesan puis rectifiez l'assaisonnement et mélangez une dernière fois vigoureusement (c'est l'étape de la *mantecatura*) afin de le rendre crémeux. Servez immédiatement !

Ingrédients : riz Carnaroli, oignons frits, persil et cèpes déshydratés, cubes de bouillon de légumes bio

Préparé le _____. A consommer de préférence avant fin _____.