

Risotto aux champignons



INGRÉDIENTS

- ▷ 300 g de riz à risotto (arborio, carnaroli ou vialone nano)
- ▷ 900 ml de bouillon de volaille
- ▷ 1 échalote
- ▷ 60 g de Corman Beurre Noisette
- ▷ 200 ml de vin blanc sec
- ▷ 2 gros champignons Eryngii
- ▷ 100 g de mini-pleurotes ou de petits champignons asiatiques
- ▷ 1 branche d'estragon
- ▷ 70 g de parmesan râpé
- ▷ Sel et poivre noir

RÉALISATION

- Faire chauffer le bouillon de volaille.
- Hacher finement l'échalote et faire revenir dans 30 g de Beurre Noisette.
- Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce que le riz soit nacré.
- Verser le vin blanc et donner un bouillon.
- Baisser le feu et verser 1 louche de bouillon chaud.
- Ajouter le bouillon une louche après l'autre, en attendant que la précédente soit absorbée.
- Remuer de temps en temps. Poursuivre la cuisson environ 18 minutes, jusqu'à ce que le riz soit cuit (crémeux, mais ferme à cœur).
- Retirer du feu, ajouter 10 g de Beurre Noisette et le parmesan. Mélanger délicatement et couvrir.
- Laisser reposer 5 minutes.
- Durant la cuisson du risotto, couper les champignons Eryngii en tranches épaisses.
- Verser un filet de Beurre Noisette et faire cuire les champignons à feu vif avec l'estragon.
- Faire de même avec les mini-pleurotes ou les petits champignons asiatiques.
- Saler et poivrer en fin de cuisson.
- Servir le risotto avec les champignons.
- Décorer avec de l'estragon frais.