

Risotto aux cèpes

Une recette classique italienne dont on ne se lasse pas !

N'oubliez pas de servir ce plat gourmand avec quelques copeaux de parmesan ...

Et si l'envie vous tente, n'hésitez pas à varier les champignons : girolles et autres trompettes de la mort peuvent également convenir !

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- * 300 g de cèpes
- * 300 g de riz arborio
- * 1 oignon
- * 15 cl de vin blanc sec
- * 75 cl de bouillon de volaille
- * 60 g de parmesan râpé
- * 50 g de beurre
- * 2 c. à soupe de mascarpone
- * 2 c. à soupe d'huile d'olive



Préparation : 30 minutes Cuisson : 35 minutes

Nettoyez et émincez les cèpes. Pelez et ciselez l'oignon.

Faites chauffer l'huile d'olive et la moitié du beurre dans une sauteuse. Faites-y revenir les cèpes 5 à 6 minutes. Salez, poivrez, puis réservez.

Faites chauffer le bouillon.

Dans la sauteuse, remplacez les champignons par l'oignon et faites-le fondre dans le reste d'huile d'olive pendant 3 minutes à feu doux.

Ajoutez le riz.

Mélangez 2 minutes, puis versez le vin blanc. Laissez-le s'évaporer en mélangeant, puis versez la bouillon chaud, louche après louche, en mélangeant sans cesse, jusqu'à absorption du liquide. La cuisson du riz doit durer 17 à 18 minutes.

Hors du feu, incorporez le reste du beurre, le mascarpone, le parmesan, puis les cèpes.

Couvrez et réservez 8 minutes hors du feu.

Servez bien chaud.