

Four vapeur – Table de cuisson
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 18 min

Risotto crémeux au champignons

Pour 6 personnes

Panier de courses

250 g de girolles ou autres champignons de saison
200 g de riz Arborio
1 échalote
500 ml de bouillon de légumes
50 g de vin blanc
100 g de mascarpone
50 g de parmesan frais râpé
1 gousse d'ail
½ botte de ciboulette
Huile d'olive

Matériel

1 casserole
1 poêle
1 plat vapeur non perforé

Déroulé de la recette

Nettoyer les champignons et couper les extrémités de leurs pieds.

Ciseler l'échalote et hacher la gousse d'ail.

Dans un poêle, faire revenir à feu vif les champignons avec l'ail haché et l'huile d'olive.

Porter à ébullition 500 ml de bouillon de légumes.

Sur feu moyen dans la casserole, faire suer l'échalote ciselée dans un filet d'huile d'olive et ajouter le riz.

Nacrer le riz.

Déglacer avec le vin blanc.

Verser le riz nacré, la moitié des champignons et le bouillon de légumes chaud dans un plat vapeur non perforé.

Enfourner dans le four vapeur à 100°C - 18 min. Sinon, cuire 18 min à la vapeur ou 18 min sur feu moyen en ajoutant le bouillon au fur et à mesure.

En fin de cuisson, ajouter le mascarpone, le parmesan et la ciboulette ciselée.

Dresser dans des assiettes chaudes et décorer avec les champignons restants.

Le petit Lexique

Nacrer : action d'enrouler les grains de riz avec l'huile d'olive jusqu'à qu'ils deviennent translucides. Cela permet aux grains de riz de ne pas éclater à la cuisson.

Astuces du Chef

Cette recette de risotto peut se décliner à l'infini.

Pour un risotto aux poivrons, il suffira d'ajouter les poivrons préalablement sués à l'huile d'olive.

Pour un risotto aux Saint-Jacques, mouiller le riz avec un fumet de crustacés et disposer les Saint-Jacques snackées sur le riz crémeux.