

Risotto express aux champignons et tomates séchées, copeaux de parmesan et huile de truffe |

Recette pour 4 personnes

Description

Un délicieux parfum d'Italie relevé d'une pointe d'huile de truffe.

L'astuce du chef

Le risotto fait partie de ces recettes que l'on peut décliner de différentes manières, alors à vous de faire marcher votre imagination!

Ingrédients

Pour le risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 6 Branche(s) Thym
- 150 Gr Oignon blanc
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes

Garniture

- 8 Unité(s) Tomates séchées

Pour les champignons en persillade

- 125 Gr Champignons de paris
- 150 Gr Champignon portobello
- 10 Branche(s) Persil
- 2 Gousse(s) Ail

Dressage

- 4 Cuil. à thé Huile de truffe

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Dans une casserole, portez le bouillon à ébullition, ajoutez votre riz et laissez cuire 7 minutes. Une fois le riz précuit, égouttez-le en conservant le bouillon. Étalez le riz sur une plaque pour arrêter la cuisson. Hachez le thym, l'ail et le persil. Ciselez l'oignon, brossez les champignons, émincez-les.

Faites des copeaux de parmesan pour la finition, et râpez le reste du Parmesan.

Émincez finement les tomates séchées.

Préparation pour le risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym. Ajoutez le riz et le vin blanc, et cuire jusqu'à réduction à sec. Couvrez avec le bouillon (que vous avez soigneusement gardé) et laissez cuire jusqu'à l'absorption du liquide. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit

cuit al dente. Pendant la cuisson de votre riz, faites suer l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive, ajoutez les champignons, tomates séchées et cuire à nouveau 4 à 6 minutes. Retirez du feu et ajoutez le persil.

Avant de servir, ajoutez une belle cuillère de beurre et le Parmesan râpé, bien mélanger en dehors du feu, servir.

Pour le dressage

Dans une assiette creuse, mettez deux belles cuillères de risotto, garnissez avec les champignons et les tomates séchées, un filet d'huile de truffe blanche et des copeaux de parmesan.

Bon appétit!