

Risotto aux Morilles

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	1.5 tasses
- ECHALOTE(S)	2
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	40g déshydratées
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BOUILLON DE POULE	1 litre
- PARMESAN RAPE	40g
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Réhydratez les champignons dans un peu d'eau.
- Emincez finement les échalotes.
- Lorsque les champignons sont bien réhydratés, essorez-les délicatement en conservant le jus et coupez les champignons.
- Faites-le revenir dans une grande poêle (avec couvercle) puis ajoutez le riz.
- Remuez jusqu'à ce qu'il devienne transparent puis commencez à mouiller d'abord avec le jus de réhydratation des champignons puis avec le bouillon. Baissez le feu. Couvrez et remuez de temps en temps. Poursuivez la cuisson du risotto en ajoutant le bouillon petit à petit.
- Entre temps, faites revenir les morilles dans un peu d'huile. Ajoutez la gousse d'ail pressé. Salez et poivrez. Réservez.
- En fin de cuisson du risotto, incorporez les champignons. Rectifiez l'assaisonnement.
- Puis, hors du feu, incorporez le parmesan.
- Servez sans attendre.