



Risotto aux cèpes

Ingrédients

10 g de beurre

2 échalotes

30 g de cèpes séchés, lavés et trempés, ou 350 g de champignons frais, coupés (en option également des chanterelles ou des trompettes de la mort)

200 g de riz rond italien

1 branche de thym frais (à défaut du thym séché)

1 botte de ciboulette

350 ml de bouillon (poulet, légumes...)

60 ml de vin blanc sec

60 g de beurre froid en cubes

1 bon morceau de parmesan

Sel et poivre

Dans une poêle faire chauffer le beurre, ajoutez les échalotes coupées finement et les faire dorer. Puis, ajoutez les champignons frais (hachées grossièrement) ou les champignons trempés et essorés. Lavez le riz à l'eau froide, égouttez-le et mettez le dans la casserole avec les champignons. Ajoutez le thym et le vin blanc. Laissez bouillir et absorber le vin complètement. Maintenant, couvrez le riz d'un peu de bouillon et laissez bouillir et absorber. Répétez la procédure jusqu'à ce que le bouillon soit épuisé. Ajoutez les cubes de beurre froid, parsemez généreusement de parmesan râpé et complétez l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Remuez. Avec un riz de bonne qualité, vous obtenez un risotto crémeux et épais avec un grain encore « al dente ».

Avant de servir, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de crème fouettée et de la ciboulette. Savourez ce risotto avec un Côtes du Rhône rouge bien épicé et rond.

À la place des champignons et du thym vous pouvez également ajouter un mélange de 150 g de beurre, d'un bouquet de basilic et quelques gousses d'ail, bien mixé dans un mixeur. Une parfaite variante estivale, avec laquelle vous devriez boire un croquant vin blanc ou rosé.