

Risotto aux champignons sauvages, huile de truffe et portobello grillé

Recette pour 4 personnes

Description

Risotto parfumé aux champignons sauvages et à l'huile de truffe décorée de quelques lamelles de portobello grillé

L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une précuisson du risotto et stopper la cuisson après environ 15 minutes lorsque le riz est encore croquant et avant d'incorporer les garnitures. Étendez simplement le risotto sur une grande plaque à biscuit. De cette façon, vous pouvez reprendre la cuisson au moment du service en réchauffant votre riz avec le bouillon restant et incorporant la suite des ingrédients.

Ingrédients

Pour le risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 100 Gr Shiitake
- 100 Gr Champignons de paris
- 100 Gr Chanterelle
- 4 Unité(s) Champignon portobello
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 5 Brin(s) Thym
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 5 Ml Huile de truffe
- 300 Ml Vin blanc

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon rouge, hachez le thym frais et ciselez la ciboulette. Pelez le portobello. Coupez les champignons en lamelles.

Préparation du portobello grillé.

À l'aide d'un couteau, entaillez le dessus de la tête du champignon de manière à former un quadrillage. Assaisonnez-le d'huile d'olive de sel et de poivre et mettez-le à cuire au four pendant environ 20-30 min jusqu'à ce qu'il soit tendre. À la sortie du four, coupez les portobellos en lamelles.

Pré-cuisson du riz

Faites chauffer le bouillon de légumes. Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites

revenir l'oignon sans coloration pendant 5 minutes. Ajoutez le riz et cuire 2-3 minutes en remuant jusqu'à ce que le riz soit translucide. Déglacez avec le vin blanc et laissez cuire jusqu'à ce que le riz ai absorber celui-ci, ajoutez ensuite le bouillon de légumes chaud une louche à la fois en remuant constamment jusqu'à ce que le riz soit cuit mais encore Al Dente. Étendre le riz sur une plaque pour stopper la cuisson ou poursuivre avec les étapes suivantes pour servir immédiatement.

Préparation du risotto aux champignons sauvages

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les champignons pendant 5 minutes à feu vif. Ajoutez le thym frais haché ainsi que l'ail haché. Laissez cuire 2 minutes puis incorporez le riz. Passez en feu moyen. Terminez la cuisson du riz en ajoutant un peu de bouillon de légumes petit à petit jusqu'à ce que le riz soit cuit à votre goût. Retirez du feu et incorporez progressivement quelques noix de beurre, le parmesan râpé et finalement la ciboulette fraîche ciselée et quelques gouttes d'huile de truffe.

Dressage de vos assiettes

Présentez votre risotto dans une assiette que vous décorerez avec quelques tranches de portobello.

Bon appétit!