

RISOTTO AUX POIREAUX ET SHIITAKÉS



MOYEN - **PREPARATION** : 40 MIN – **CUISSON** : 25 MIN

INGREDIENTS : 400 g de riz/150 g de shiitakés frais/200 g de blancs de poireaux/10 cl de vin blanc sec/1,25 l de bouillon de légumes préparé/4 c. à soupe d'huile d'olive vierge/ 50 g de beurre/parmesan

PREPARATION (POUR 4 PERSONNES) :

Lavez les poireaux dont vous ne conserverez que la partie blanche. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur puis en tout petits tronçons. Plongez-les dans un récipient d'eau froide puis les saisir avec une écumoire et les égoutter.

Préparez les shiitakes : placez-les dans une passoire passez-les sous la douchette du robinet avant utilisation. Ôtez les pieds en les coupant au ras du chapeau puis épongez ces derniers avec un papier absorbant. Émincez-les.

Mettez les champignons à chauffer dans une poêle avec un filet d'huile pour éliminer l'eau durant 5 minutes environ.



Réservez ensuite dans la poêle éteinte.

Faites bouillir 1 litre 1/4 d'eau et y délayer le cube 1/2 pour bouillon de légumes, bio de préférence.

Dans une marmite à fond épais, faites fondre 20 grammes de beurre et une cuillère à soupe d'huile. Jetez-y les poireaux et faites-les suer sans qu'ils brunissent pendant 4 à 5 minutes sur feu moyen.

Ajoutez un peu d'huile d'olive et versez le riz en mélangeant à la spatule. Versez le vin blanc en continuant de mélanger jusqu'à ce qu'il soit évaporé. Poursuivez alors la cuisson du risotto en baissant le feu et en ajoutant petit à petit le bouillon de légumes louche par louche pendant 17 à 18 minutes, en fonction de la marque du riz.

Simultanément replacez les champignons sur le feu en ajoutant 1 cuillère d'huile d'olive et une pincée de sel. Laissez cuire à feu moyen durant 4 à 5 minutes. Lorsque tout le bouillon est absorbé et que votre riz a la bonne consistance, ajoutez délicatement les champignons avec leur sauce. Hors du feu, ajoutez le reste de beurre et servez aussitôt en râpant des copeaux de parmesan sur chaque assiette.

BONNE DÉGUSTATION !