

Risotto Normand au cidre et au camembert

Temps de cuisson : 22 min

INGRÉDIENTS

Pour la cuisson du risotto

- 1 oignon(s)
- 1 gousse(s) d'ail
- 50 g d'huile d'olive
- 310 g de riz Arborio (à risotto)
- 300 g de champignons frais de Paris
- 750 g de cidre doux

- 1 cube de bouillon de volaille
- 3/4 d'un camembert au lait cru
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies au moulin
- 1/2 pomme Normande (facultatif)
- 120 g de crème liquide entière 30% MG

Pour la suggestion de présentation

- du persil frais (plat de préférence)

POUR LA CUISSON DU RISOTTO

Hacher l'oignon et l'ail coupé en 4, **10 secondes - vitesse 6**.

Ajouter l'huile d'olive et le riz. Faire rissoler **3 minutes - 110°C - vitesse 2**. (sans verre doseur).

Ajouter les champignons de Paris frais, épluchés et coupés en 4 pour les chapeaux et les pieds en 2.

Ajouter le cidre, le bouillon de poule, le camembert coupé en petits cubes, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies.

Ajouter si vous aimez des petits morceaux de pommes lavées non épluchées.

Faire mijoter **13 minutes - 100°C - vitesse 1**. (panier inox à l'envers).

Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule.

Ajouter la crème liquide. Terminer la cuisson **5 minutes - 100°C - vitesse 1**. (panier inox à l'envers).

Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule.

POUR LA SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Dresser le risotto dans les assiettes. Parsemer de persil ciselé. Servir aussitôt.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignon, ail	5 sec		6	
	Huile d'olives, riz Arborio	3 min	110°C	1	
	Champignons, cidre, bouillon, sel poivre camembert	13 min	100°C	1	
	Crème	5 min	100°C	1	

