



## RISOTTO AUX GIROLLES



**Facile**

**Préparation: 20 mn** (à cause du nettoyage des girolles)

**Cuisson: 30 mn (5 + 5 + 20)**

**Pour 4 personnes:**

200 de riz carnaroli (arborio ou vialone)

2 belles échalotes ciselées

300 g de girolles

1 l de bouillon de légumes gardé chaud (ou volaille maison ou fait avec un cube)

1 verre de vin blanc

2 grosses càs de mascarpone

1 càs d'huile de noisettes

1 càs de beurre

Sel et poivre blanc

Laver très rapidement les girolles sous l'eau froide après leur avoir couper le pied terreux. Couper les plus grosses en morceaux et garder les plus petites pour décorer le risotto. Les sécher sur un torchon. Faire fondre les échalotes dans une noisette de beurre à feu assez doux sans les colorer. Lorsqu'elles sont transparentes, à feu plus vif, ajouter les girolles, les saisir pendant 2 ou 3 minutes. Assaisonner de sel et de poivre et réserver. Garder le jus de cuisson.

Chauffer l'huile de noisettes dans la poêle ayant servi aux échalotes et aux girolles, mettre le riz et le l'enrober d'huile pendant environ une Verser le verre de vin blanc, attendre qu'il soit complètement absorbé avant de verser le bouillon très chaud petit à petit en attendant à chaque fois qu'il n'y en ait plus avant d'en rajouter un peu.

Lorsque le riz est presque cuit (environ 18 mn) mais que tout le liquide n'est pas absorbé, en maintenant le feu doux, verser le liquide de cuisson réservé puis les champignons. Mélanger délicatement pendant deux minutes. Couper le feu, ajouter le reste du beurre et le mascarpone, tourner délicatement. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Servir dans des assiettes creuses ou en moulant le riz avec un emporte-pièce et décorer éventuellement avec les petites girolles crues réservées.

Il ne me reste plus qu'à trouver quelqu'un qui m'apportera des cèpes... je suis en manque cette année!

Enfin, je vais bientôt en Italie, il y en aura sûrement!