



Risotto aux champignons au TM 31

Ingrédients (4 personnes):

1 oignon

50 g d'huile d'olive

20 g de parmesan **(au pif un bon peu)**

20 g de beurre

400 g de riz (arborio)

1 litre d'eau

1 poignée de champignons (Chez Picard – Jeunes cèpes) **(de Paris en boîte j'ai mis au pif)**

2 cubes de bouillon de volaille

½ gobelet de vin blanc

sel

poivre

Préparation:

Mettre l'oignon dans le bol.

Programmer 6 secondes Vitesse 3

Ajouter l'huile d'olive.

Programmer 3 mn 100° Vit. 3

Ajouter la moitié des champignons.

Programmer 3 mn 100° Vit. 3

Introduire le fouet sur les couteaux. Ajouter 400 g de riz dans le bol ainsi que le vin et les champignons restants.

Programmer 4 mn Varoma Sens inverse Vit. Mijotage

Ajouter l'eau, les cubes de bouillon, le sel et le poivre.

Programmer 15 mn Varoma Sens inverse Vit. Mijotage

A l'arrêt de la minuterie, vérifier la consistance du riz. Ajouter 1 à 3 minutes de cuisson à Varoma Sens inverses Vit. Mijotage si nécessaire.

Verser le riz dans un plat et service et ajouter le beurre et le parmesan.