



Risotto aux Shiitakes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients (4 personnes) : 250 gr de riz rond pour risotto, 200 gr de champignons shiitakes, 500 cl de bouillon de légumes, 1 oignon, 20 cl de vin blanc, 20 cl de lait de coco (en option), 40 gr de beurre, 4 cuillères à soupe de parmesan râpé, 2 cuillères à café de curry (en option)

Préparation : Faire revenir l'oignon finement haché avec la moitié du beurre.

Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Ajoutez le vin blanc et 1/5 du bouillon de légume préalablement chauffé, mettez à feu moyen et remuez fréquemment avec une cuillère en bois.

La cuisson du riz va durer environ 20 minutes. Dès que le riz à absorbé le bouillon, ajouter 1/5 de bouillon en plus et ainsi de suite.

Au moment où vous ajoutez le dernier volume de bouillon, prenez une poêle et faite bien revenir dans le reste du beurre les shiitakes. Ajoutez le lait de coco et le curry (optionnel) et laissez cuire quelques minutes à couvert pour que les shiitakes conservent leur moelleux.

Une fois le riz cuit, ajouter les champignons, et le parmesan qui va ajouter de l'onctuosité à la préparation.

Servez le risotto avec un peu de coriandre finement ciselé.

Bon appétit !