

Le secret d'un risotto aux champignons irratable

Ingrédients pour 4 personnes

- 320g de riz Arborio ou Carnaroli
- 500g de champignons de Paris frais, émincés
- 1 oignon jaune, coupé en deux
- 1 gousse d'ail dégermée
- 100ml de vin blanc sec
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- 50g de parmesan fraîchement râpé
- 40g de beurre froid
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Persil plat ciselé, sel et poivre du moulin

Préparation pas à pas

- Placez l'oignon et l'ail dans le bol du robot et mixez 5 secondes à vitesse 5.
- Ajoutez l'huile d'olive et les champignons émincés. Faites rissoler 8 minutes à 100°C en sens inverse, vitesse 1.
- Ajoutez le riz et faites-le revenir 2 minutes à 100°C en sens inverse, vitesse 1, pour le nacer.
- Versez le vin blanc et laissez évaporer 1 minute à 100°C, sens inverse, vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajoutez le bouillon de légumes chaud. Programmez 18 minutes à 100°C, sens inverse, vitesse 1.
- À la fin de la cuisson, ajoutez le beurre froid et le parmesan râpé.
- Mélangez délicatement pendant 30 secondes, sens inverse, vitesse 2, pour lier la préparation.

Astuces pour un résultat professionnel

- Utilisez toujours un bouillon bien chaud pour ne pas stopper la cuisson du riz.
- Ne lavez pas le riz avant la cuisson : l'amidon est essentiel pour obtenir le côté crémeux.
- Le beurre doit être très froid au moment de l'incorporation pour créer une émulsion parfaite.
- Servez immédiatement dans des assiettes creuses préchauffées pour éviter que le risotto ne fige.