

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

CHUTNEY D'OIGNONS CONFITS

sirop d'érable & poivre noir by Øscar

PISSENLITS & CHÈVRE FRAIS



 Difficulté
Facile

 Préparation
45 min

 Cuisson
30 min

 Temps Total
1 h 15

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

350 g de cèpes
1 oignon, 2 gousses d'ail
feuilles de pissenlits
250 g de riz arborio (riz à risotto)
20 cL de vin blanc sec

1/2 bouillon cube (volaille ou légumes)
2 c. à café de notre chutney d'oignons
confits, sirop d'érable & poivre noir
crème fraîche
beurre, huile d'olive
sel, poivre

PRÉPARATION

Pour votre bouillon

1. Faites bouillir 1 L d'eau dans lequel vous diluerez le bouillon cube.
2. Préparez vos légumes. Coupez les champignons en petits morceaux. Émincez l'ail, l'oignon.
2. Dans une casserole, faites revenir l'ail et l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez et poêlez les champignons. Versez votre bouillon. Laissez mijoter le bouillon pour qu'il s'imprègne bien du goût et des saveurs des champignons.

Pour votre risotto

1. Dans une nouvelle casserole, faites frémir une noix de beurre et un filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à le rendre translucide.
2. Déglacez-le ensuite avec un verre de vin blanc. Remuer continuellement pour que le riz n'adhère pas.
3. Une fois que le riz a totalement absorbé le vin blanc, versez une louche de bouillon. Remuez continuellement jusqu'à absorption totale du riz.
- 3 bis. Répétez l'étape 3. jusqu'à ce que votre riz soit al dente.
4. Juste avant la fin, ajoutez une c. à soupe de crème fraîche. Salez, poivrez.

LE TIPS BY ØSCAR

Dressez le riz dans des assiettes creuses. Disposez ensuite une belle tranche de chèvre frais, une demi c. à café de notre chutney d'oignons confits, sirop d'érable & poivre noir et quelques feuilles de pissenlits pour son amertume.

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)