

# Risotto aux Cèpes

pour 2 personnes

## Ingrédients :

- 200 g de riz Arborio (ou Carnaroli)
- 250 g de cèpes frais (ou surgelés)
- 1 petit oignon ou 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 750 ml de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 100 ml de vin blanc sec
- 30 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Persil frais (pour la garniture)



## Préparation :

**Nettoyer les cèpes** délicatement puis couper les cèpes en morceaux. Émincer finement l'oignon et l'ail .

### Préparer le bouillon :

Dans une casserole, faire chauffer le bouillon de légumes (ou de volaille) à feux doux. Il doit être chaud lorsque le riz sera ajouté.

### Cuire les cèpes :

Dans une poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les cèpes et les faire revenir pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Assaisonner avec du sel et du poivre. Retirer les cèpes de la poêle et réserver.

*Suite de la recette*



*Page suivante*

## Cuire le risotto :

Faire sauter l'oignon et l'ail : Dans la même poêle ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et 10 g de beurre. Ajouter l'oignon émincé et le faire revenir à feu doux jusqu'à ce qu'il soit translucide (environ 3-4 minutes). Ajouter l'ail et le faire revenir une minute.

Ajouter le riz : ajouter le riz à la poêle et le faire revenir pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide.

Déglacer avec le vin : Verser le vin blanc et remuer jusqu'à ce qu'il soit presque complètement absorbé par le riz.

Incorporer le bouillon : Ajouter une louche de bouillon chaud au riz et remuer. Lorsque le liquide est presque absorbé, ajouter une autre louche. Répéter ce processus pendant 18-20 min en ajoutant le bouillon petit à petit jusqu'à ce que le riz soit crémeux et al dente.

## Finaliser le risotto :

Incorporer les cèpes lorsque le riz est cuit et mélanger bien.

Retirer la poêle du feu, incorporer le reste de beurre (20 g) et le parmesan râpé. Mélanger bien pour obtenir une texture crémeuse.

## Servir :

Répartir le risotto aux cèpes dans les assiettes.

Décorer avec un peu de persil frais haché et/ou avec un peu de parmesan.

## Conseils :


Pour un goût encore plus prononcé, vous pouvez ajouter un peu de truffe râpée ou de l'huile de truffe en finition.

Ce risotto s'accorde parfaitement avec notre champagne **La Part des Anges** et son goût boisé.



Champagne G. Gruet et Fils - 5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON

 [contact@champagne-gruetetfils.fr](mailto:contact@champagne-gruetetfils.fr)

 03 26 80 48 19

 [champagnegruetetfils](https://www.instagram.com/champagnegruetetfils)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.