
Risotto chèvre et cèpes



Pour :
4 personnes



Préparation :
15 minutes



Cuisson :
30 minutes



PRÉPARATION

- Faites chauffer le bouillon de volaille.
- Épluchez et taillez les carottes en petits cubes.
- Faites revenir les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, ajoutez les carottes, le poireau ciselé et la feuille de laurier.
- Pressez l'ail au-dessus de la casserole et incorporez le riz en pluie et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- Déglacez avec le vin et faites réduire tout en remuant régulièrement.
- Versez le bouillon de volaille, au fur et à mesure sans cesser de remuer.
- Salez, poivrez.
- Laissez cuire 20 min à feu doux, remuez de temps en temps.
- Coupez les champignons en deux et faites-les sauter à feu vif dans le beurre.
- Salez, poivrez et incorporez les Chapel'Four et le persil.
- Servez bien chaud.
- Vous pouvez le détendre avec 2 cuillères de crème fraîche épaisse pour les plus gourmands et y associer des lardons de saumon fumé.

INGRÉDIENTS

- **16 Chapel'Four**
- 300g de riz à risotto
- 300g de cèpes
- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 carottes
- 50g de poireau ciselé
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 10g de **beurre**
- 1 petit verre de vin blanc
- 1/2l de bouillon de volaille
- Sel, poivre du moulin

PRODUIT UTILISÉ



Chapel'four