

Risotto aux chanterelles & châtaignes



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions - une 20aine de chanterelles sont « Quanto Basta » (QB), c'est fraîches (QB)

à dire « autant que nécessaire ». - 100ml de vin blanc (QB)

Les quantités données sont à titre - 1L d'eau bouillante (QB)

indicatif, vous pouvez les adapter - un 1/2 bouillon cube de légumes selon vos goûts.

- 150g de riz arborio (QB)

- 1 noix de beurre (QB)

- 1/2 oignon jaune (QB)

- 1 cuillère à soupe de

parmesan (QB)

- 8 châtaignes (QB)

- sel et poivre (QB)



Mélangez le bouillon cube à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout de façon à obtenir un bouillon de légumes.

Coupez l'oignon en petits morceaux et rincez les champignons. Si vous souhaitez les couper en morceaux, vous pouvez. Personnellement, je préfère les laisser entiers.

Dans la casserole, faites revenir les oignons et les champignons avec le beurre pendant quelques minutes.

Versez le riz (cru) et faites-le revenir avec l'oignon et les champignons pendant une minute.

Versez le vin blanc et un petit peu de bouillon de légumes, de façon à ce que ça recouvre tout juste le riz.

Laissez cuire à feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Rajoutez du bouillon au fur et à mesure qu'il s'évapore. Procédez de cette façon pendant quinze à vingt minutes.

Goûtez de temps en temps pour savoir quand le riz est cuit (à vous de voir si vous le préférez légèrement croquant ou fondant). Vous n'êtes pas obligés d'utiliser tout le bouillon de légumes.

Pendant ce temps, faites une entaille en forme de croix sur le dessus des châtaignes.

Faites les cuire au four pendant 5 minutes à 200°C.

Enlevez la peau et coupez-les en petits morceaux

Hors du feu, ajoutez le parmesan râpé et les châtaignes et mélangez bien.

Servez tant que c'est encore chaud et régalez-vous bien !