



# *Risotto aux champignons,*

## **Risotto aux champignons, basilic & citron vert**

### **Je fais comment ?**

1. Faites chauffer l'huile dans un faitout. Ajoutez le basilic et le citron vert et versez le riz en pluie. Faites-le revenir quelques instants puis ajoutez un peu de bouillon de légumes bouillant. Laissez mijoter à feu doux le temps nécessaire pour que le riz absorbe le liquide.

2. Tout en surveillant la cuisson et en mélangeant régulièrement, ajoutez progressivement le bouillon de légumes. Procédez de la sorte en plusieurs étapes en attendant à chaque fois que le liquide soit absorbé. Il faut compter environ 1 h de cuisson pour le riz rond complet.

3. Détaillez les champignons en lamelles après les avoir rincés et ajoutez-les à la fin de la cuisson du riz. Incorporez également le gruyère râpé. Hors du feu, couvrez le riz et laissez poser encore 5 mn.

**Source :** Aude - Le 6 février -

Je crois qu'il n'est plus nécessaire de décrire combien le risotto est délicieux ! Ce dernier laisse aux champignons toute leur saveur pour le plus grand plaisir des amateurs. Si vous utilisez un riz arborio classique, la cuisson sera un peu moins longue (environ 45 mn);

J'ai indiqué 1h de préparation car il faut réellement être présent en permanence pour éviter que le riz n'attache au fond du faitout.

### **Ingrédients**

- 150 g de riz rond complet
- 1 litre de bouillon de légumes
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 3 c.à.s de basilic ciselé
- 2 c.à.s de jus de citron vert
- 4 gros champignons de Paris
- 1 poignée de gruyère râpé.
- Sel & Poivre

Préparation : 60 mn

Cuisson : 60 mn

2 personnes