



Risotto au four

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 4 personnes :

- 200 g de riz pour risotto (arborio par ex.)
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 100 ml de vin blanc
- 550 ml d'eau bouillante
- 2 cubes de bouillon de boeuf
- 1 càs bombée de poudre de cèpes
- 1/2 càc de sel
- poivre
- 20 g de beurre
- 60 g de parmesan râpé
- 300 g de champignons de Paris coupés en quartiers
-

Préchauffer le four à 220°.

Faire bouillir les 550 ml d'eau et y ajouter 2 cubes de bouillon de boeuf.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile d'olive et ajouter les oignons émincés. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Jeter le riz dans la cocotte et bien mélanger pendant environ 1 minute (jusqu'à ce que les grains soient translucides).

Ajouter le vin blanc et bien mélanger jusqu'à évaporation (environ 1 minute).

Ajouter le bouillon de boeuf, puis la poudre de cèpes. Couvrir. Enfournier pour 25 minutes.

Pendant que le riz cuit, faire revenir les champignons de Paris à la poêle.

Vérifier la cuisson. Bien mélanger et ajouter le beurre, les champignons sautés, ainsi que le parmesan râpé. Mélanger à nouveau. Couvrir et laisser reposer 2 à 3 minutes.

Déguster aussitôt.