



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Risotto de champignons

et pesto de roquette



Ingrédients

- 400 g de champignons de Paris émincés en conserve soit 2 boîtes de 400 g (230g +230g poids net égoutté)
- 300 g de riz, type arborio
- Jus d'1/2 citron
- 75 g de beurre doux
- 1 litre de bouillon de volaille
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 oignon haché
- 10 cl vin blanc sec
- Sel, poivre
- Parmesan frais râpé

Pour le pesto :

- 100 g de roquette
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à s. d'amandes décortiquées
- 60 g de parmesan
- 15 cl d'huile d'olive

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Préparez le pesto, en mixant tous les ingrédients.
Faites revenir les champignons, dans l'huile d'olive, 5mn, réservez.
Faites bouillir 1 litre d'eau et ajouter le cube de bouillon, mélangez jusqu'à dissolution du cube.
Faites dorer l'oignon. Ajoutez le riz et remuez.
Versez la moitié du vin et 1 louche de bouillon, remuez jusqu'à évaporation.
Ajoutez la moitié du beurre, remuez.
Ajoutez le bouillon petit à petit, louche par louche, tout en remuant.
Avant la fin de la cuisson ajouter le reste du vin blanc et du beurre, assaisonnez et terminez la cuisson jusqu'à évaporation.
Ajoutez les champignons et le pesto au riz, mélangez.
Parsemez de parmesan.



4 pers.



Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

