



Risotto aux cèpes

TM31 –TM5 – TM6

Niveau : moyen

Temps de préparation : 5 min

Temps total : 30 min

Nombre de portion : 4 portions

Ingrédients

- 65 g d'oignon, coupé en deux
- 15 g d'huile d'olive
- 200 g de riz spécial risotto, type arborio ou carnaroli
- 1 cube de bouillon de légumes 100% végétal
- 450 g d'eau chaude
- 150 g de vin blanc
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 pincée de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts
- 200 g de cèpes frais ou surgelés
- 20 g de beurre
- 20 g de parmesan râpé

1. Mettre l'oignon dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter l'huile d'olive et rissoler 4 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
3. Ajouter le riz et cuire 4 min/Varom/sens inverse/vitesse mijotage, ou jusqu'à ce qu'il soit translucide.
4. Ajouter le cube de bouillon de légumes, l'eau, le vin blanc, le sel et le poivre, puis cuire 11 min/100°C/sens inverse/vitesse 1.
5. Ajouter les cèpes et poursuivre la cuisson 7 min/100°C/sens inverse/vitesse 1. Ajouter le beurre et le parmesan, puis mélanger délicatement à l'aide de la spatule. Servir aussitôt.

Conseils et astuces

Servez le risotto accompagné d'un vin blanc sec et pétillant italien.

Pour un plat complet, ajoutez des morceaux de jambon italien.

Cette recette est proposée par Thermomix. Elle est disponible sur la plateforme de recettes Cookidoo.