



Risotto aux champignons et aux Saint-Jacques
A réaliser au CookEasy+ de Kenwood

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 75 g d'oignons
- 85 g de champignons portobello
- 100 g de champignons de Paris bruns
- 300 g de riz pour risotto
- 2 gousses d'ail
- 100 g de vin blanc
- Assaisonnement (à convenance)
- 600 g de bouillon de légumes chaud
- 30 g de parmesan
- 20 g de beurre
- 4 branches d'estragon
- 12 belles noix de Saint-Jacques
- De l'huile d'olive pour snacker les Saint-Jacques

1. Insérez le disque à émincer gros dans le robot multifonction. Installez celui-ci sur le CookEasy+ en position 2.
2. Epluchez l'oignon, puis le couper avec les champignons pour qu'ils rentrent dans la cheminée. Epluchez et écrasez l'ail, effeuillez l'estragon et hachez-le grossièrement.
3. Installez le mélangeur dans le bol du CookEasy+ puis fixez le bol au robot.
4. Mettez l'huile d'olive dans le bol, fermez le couvercle sans le bouchon puis ajustez la température à 140°C à vitesse 3 et appuyez sur le bouton de contrôle.
5. Attendez 30 sec que le bol chauffe puis tournez le robot multifonction en position 1. Découpez les oignons, et les deux variétés deux champignons dans le bol. Tournez ensuite le robot multifonction en position 2.
6. Ajoutez le riz et l'ail dans le bol et faites cuire le tout 4mn à 98°C à vitesse 4.
7. Ajoutez le vin blanc et l'assaisonnement puis faites cuire 2 mn à 98°C à vitesse 4, puis 3 mn à 98°C à vitesse 3.
8. Ajoutez le bouillon de légumes puis faites cuire encore 9 minutes à 98°C à vitesse 4.
9. Insérez le disque à râper fin dans le robot multifonction et installez celui-ci en position 1. Râpez le parmesan dans le bol, puis tournez le robot multifonction en position 2.
10. Ajoutez le beurre et l'estragon dans le bol puis mélangez 30 sec à vitesse 4.
11. Déposez le risotto dans les assiettes et nettoyez le bol du CookEasy+.
12. Mettez l'huile d'olive dans le bol de manière à recouvrir le fond sur 0,5 cm environ. Réglez la température sur 180°C.
13. Une fois la température atteinte, faites snacker les Saint-Jacques 1 mn de chaque côté et dispersez les dans les assiettes. Dégustez !