

Risotto aux champignons et à la roquette

Ingédients:

2 c. à s. d'huile d'olive
2 tasses de champignons blancs, coupés en quartier
1 c. à s. de beurre
1 oignon haché
1 gousse d'ail
1 1/2 tasse de riz arborio
1 tasse de vin blanc sec
1 feuille de laurier
12 feuilles de basilic frais hachées
Sel et poivre
3 tasses de bouillon de poulet chaud
2/3 tasse de parmesan râpé
12 tomates cerises, coupées en 2
2 tasses de minifeuilles de roquette

Préparation:

Dans une casserole, chauffer la moitié de l'huile et faire sauter les champignons. Réserver.

Dans la même casserole, chauffer le reste de l'huile et le beurre. Suer l'oignon et l'ail à feu moyen. Ajouter le riz, bien remuer et poursuivre la cuisson 1 minute jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Incorporer le vin, la feuille de laurier, le sel et le poivre. Brasser jusqu'à ce que le vin soit absorber complètement. Verser un peu de bouillon de poulet et remuer continuellement jusqu'à absorption complète. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon de poulet (20 à 30 minutes).

Retirer la feuille de laurier. Retirer la casserole du feu et ajouter le parmesan, bien mélanger pour le faire fondre. Ajouter ensuite, les champignons réservés, le basilic, les tomates et la roquette et mélanger délicatement.

Rectifier l'assaisonnement et servir.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>

Source: SAQ