

Risotto au four

Ingrédients:

200 gr de champignons de Paris
80 gr de beurre
1 cube de bouillon de volaille
400 gr de riz Arborio
25 cl de vin blanc
90 gr de parmesan
et 60 gr pour les tuiles
3 c. à s. d'huile d'olive

Pour réaliser le "petit plus" disponible en fin de recette
vous aurez besoin de :
50 gr de lardons fumés
20 cl de crème liquide



Risotto champignons

- ✓ **Préchauffer** le four à 180°C.
- ✓ **Chauffer** 1 L d'eau avec le cube de bouillon.
- ✓ **Ciseler** l'oignon.
- ✓ **Nettoyer** les champignons, **ôter** le pied et les **couper** en quatre.
- ✓ Les faire **revenir** dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec l'oignon pendant 8 minutes.
- ✓ **Rassembler** tous les ingrédients dans un plat à four, arroser d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- ✓ **Couvrir** et **enfournier** 40 minutes.

Tuiles parmesan

- ✓ **Chauffer** une petite poêle anti adhésif à feu moyen pendant 3 minutes.
- ✓ Hors du feu, **placer** un cercle au centre de la poêle et y **répartir** du parmesan, puis retirer le cercle.
- ✓ Faire **blondir** le parmesan sur feu doux pendant 1 à 2 minutes.
- ✓ Hors du feu, **décoller** la tulle délicatement à l'aide d'une spatule fine.

Émulsion au lard fumé (LE PETIT PLUS)

- ✓ Dans une casserole, faire **revenir** les lardons fumés, 4 minutes à feux doux.
- ✓ **Ajouter** la crème liquide et laisser **infuser** 10 minutes toujours à feu doux, puis **mixer**.
- ✓ Passer au tamis pour **filtrer** les morceaux potentiels.
- ✓ **Mettre** en siphon avec 1 cartouche de gaz et **réserver** au frais.