



# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



## INGRÉDIENTS

150gr de **Tapena' Champignons grillés aux cèpes Sud'n'Sol**  
200gr de riz carnaroli  
2 échalotes  
10cl de vin blanc  
20gr de beurre  
40gr de parmesan  
70cl de bouillon de volaille  
1 gousse d'ail  
1/4 botte de ciboulette

## PRÉPARATION

Eplucher et ciseler les échalotes. Suer les échalotes, l'ail en robe des champs dans une casserole chaude avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le riz préalablement rincé puis remuer pour le rendre translucide. Mettre le vin blanc et laisser évaporer le vin avant d'ajouter le bouillon de volaille chaud. Laisser mijoter à couvert à feu doux pendant 10min. Vérifier l'absorbée du bouillon. Stopper la cuisson du riz lorsqu'il est al denté avec une consistance crémeuse. Ajouter le beurre, le parmesan, la ciboulette ciselée et 100gr de Tapena' champignons. Vérifier l'assaisonnement.  
Décorer avec 50gr de Tapena' champignons et déguster.

