

Risotto aux cèpes et noisettes

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de riz à risotto
- 200 g de cèpes
- 100 ml de crème
- 100 ml de vin blanc sec
- 50 g de parmesan en poudre
- 30 g de noisettes décortiquées
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d’ail
- 1 c. à s. d’huile d’olive
- 1 petit bouquet de persil
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter les noisettes dans le bol. Hacher.
Racler les parois du bol à l’aide de la spatule.

Etape 2

Mettre la gousse d’ail et l’échalote pelées, ainsi que le persil dans le bol. Hacher.
Racler les parois du bol à l’aide de la spatule.
Ajouter l’huile d'olive. Faire rissoler 3 min

Etape 3

Verser le riz dans le bol. Faire chauffer 2 min.
Ajouter le vin blanc et ajouter le cube de bouillon de volaille écrasé et le sel.
Compléter le tout avec 500 ml d'eau. Faire cuire 15 min.
Pendant ce temps, laver les cèpes et couper en lamelles.

Etape 4

Dans une poêle huilée, faire revenir l'échalote et les cèpes durant une dizaine de minutes.
Ajouter l'ail et le persil, et un peu de sel et de poivre.
Ajouter la crème et le parmesan dans le bol. Mixer.

Etape 5

Servir le risotto dans des assiettes creuses et couvrir de cèpes.
Parsemer d'éclats de noisettes.