

Risotto Forestier

Au jambon Cru

Pour 6 personnes.

Préparation : 10 min - Cuisson : 20-25 min

Ingrédients :

- 350g de risotto
- 1 sachet de champignons surgelés (trio pleurotes, cèpes et girolles) et sa persillade (sachet de 450g)
- 20g de beurre
- 1 oignon
- 4 tranches de jambon cru
- 40g de parmesan râpé
- 10cl de vin blanc
- Sel & Poivre



Ustensile spécifique : une sauteuse

Réalisation :

- Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé dans le beurre.
- Ajouter le vin blanc et faire évaporer 5 min.
- Ajouter le risotto et 30cl d'eau (prévoir 60cl au total voire un peu plus en fonction de la cuisson). Mélanger et rajouter de l'eau au fur et à mesure que le risotto l'absorbe.
- Cuire 15-20 min environ tout en mélangeant très régulièrement.
- Pendant ce temps, faire revenir les champignons sans matière grasse car il y en a déjà dans la persillade.
- Incorporer les champignons et le parmesan au risotto et réserver 5 min à couvert.
- Servir avec une tranche de jambon cru.

C'est prêt ! Très bon !