

A la faveur de l'automne...



RISOTTO
des bois

Pour 4 personnes (plutôt gourmandes...)

- 300 g de riz pour risotto (carnaroli ou arborio)
- 2 oignons jaunes
- 25 cl de vin blanc
- 1,5 L de bouillon de volaille
- 1 bouquet d'artichauts poivrade (4/5 pièces)
- 700 g de champignons (ici des cèpes, girolles et champignons de Paris)
- 50 g de parmesan
- Quelques copeaux de parmesan râpé
- 4 càs de crème épaisse ou mascarpone
- Sel, poivre

- Préparez le bouillon en mettant à bouillir 1,5 L d'eau et 2 cubes de bouillon de poule. Portez à ébullition puis gardez le bouillon sur feu moyen.
- Émincer finement l'oignon, faites-le revenir dans un peu d'huile. A coloration, ajoutez le riz et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Mouillez avec le vin blanc. Lorsque celui-ci est complètement évaporé, poursuivez la cuisson en ajoutant les louches de bouillon une à une à mesure que le bouillon est presque absorbé.
- Pendant ce temps, tournez les artichauts. Pour cela, retirez toutes les feuilles en conservant le cœur (tourner avec le couteau autour du cœur de l'artichaut). Retirez le foin puis coupez les artichauts en petits dés. Plongez-les dans un bol d'eau froide citronnée pour qu'ils ne noircissent pas. Faites-les revenir pendant 8 à 10 minutes dans un peu d'huile d'olive. Aidez vous d'un couteau pour vérifier leur cuisson, la pointe du couteau doit rentrer dans la chair mais ils doivent rester fermes.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux. Saisissez-les dans une poêle beurrée, ajoutez deux feuilles de sauge fraîche, puis poursuivez la cuisson quelques minutes.
- Lorsque le riz est presque cuit, ajoutez les champignons et les artichauts, assaisonnez et
- Dès que le riz à la consistance souhaitée ajoutez la crème fraîche ou le mascarpone et le parmesan râpé.
- Décorez avec des copeaux de parmesan et un peu d'huile d'olive à la sauge. Ajoutez un tour de moulin. Servez sans attendre.