

risotto au cresson, champignons et fromage de chèvre



Ingrédients

- 700ml de bouillon de légumes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Champignons 150g marrons bébé, écartelé
- 200g de riz risotto
- Cresson sac de 85g, haché

- 25g de beurre non salé
- 3 échalotes pelées et hachées finement
- 250g gros paquet, champignons de Paris plat, finement haché
- 3 brins de thym frais
- 150ml de vin blanc
- 100g de fromage de chèvre

Méthode

Étape 1

Mettez le bouillon dans une casserole et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter le stock.

Étape 2

Chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte sur un feu modéré. Ajouter les échalotes et cuire pendant 1-2 minutes. Ajouter l'ail et cuire encore une minute. Ajouter les champignons et le thym et mélangez bien.

Étape 3

Ajouter le riz et remuer pendant environ 1 minute jusqu'à ce que thegrains soient bien enrobés. Verser le vin et remuer jusqu'à absorption complète.

Étape 4

Ajouter une louche de bouillon chaud et remuer jusqu'à absorption complète. Continuer à ajouter le bouillon comme avant, pour un 18-20 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le riz soit *al dente*

Étape 5

Incorporer dans la plupart des cresson (réserver quelques brins pour la garniture) et assaisonner avec le sel et le poivre. Retirer du feu, couvrir et reposer 2 minutes, puis retirer les brins de thym.

Stage 6

Pour servir, déposer dans des bols réchauffés, de dispersion avec le fromage de chèvre et garnir avec le cresson restantes.