

Risotto crémeux aux cèpes et Cantal Entre-deux

(Pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes - Cuisson : 45 minutes)

Les ingrédients :

Le risotto :

- 1 litre de bouillon de volaille
- 2 échalotes
- 250 g de riz spécial risotto ou Arborio
- 10 cl de vin blanc sec
- 150 Grs de Cantal Entre-deux râpé
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olives

Les champignons :

- 500 Grs de cèpes
- 250 Grs de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- Sel et poivre

La recette :

- 1 - Dans une grande casserole, portez à ébullition votre bouillon de volailles et réservez au chaud.
- 2 - Dans une grande poêle, faites chauffer 2 CS d'huile d'olives. Ajoutez les échalotes émincées et faites-les suer 2 minutes sans coloration. Ajoutez le riz et faites-le cuire 3 min à feu doux, jusqu'à ce qu'il devienne translucide, en remuant régulièrement. Versez le vin blanc sans cesser de mélanger, quand il est totalement évaporé, ajoutez 2 louches de bouillon chaud pour recouvrir le riz. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé en mélangeant de temps en temps. Répétez l'opération louche après louche, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon, 30 minutes environ.
- 4 - Moins de 10 minutes avant la fin de la cuisson du riz, préparez les champignons. Dans une grande poêle, faites chauffer 1 CS d'huile d'olives. Ajoutez les champignons émincés en lamelles et faites-les cuire à feu vif jusqu'à coloration. Ajoutez ensuite la crème fraîche, salez et poivrez.
- 5 - A la fin de la cuisson, ajoutez la poêlée de champignons dans le riz, et le Cantal râpé. Mélangez bien, laissez reposer 2 minutes à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement si besoin et servez bien chaud !