

CECI & CELA

# RISOTTO

---



CHOU-ROUGE ET CHAMPIGNONS

# Risotto de Chou-Rouge et Champignons Shiitaké

---

Écrit et photographié par Meunier Camille

---



*Un plat onctueux et très savoureux...*

## Ingrédients : *(pour 4 personnes)*

- Riz Rond 200g
  - Un Chou-rouge
  - Une dizaine de champignons shiitaké
  - Deux oignons
  - Crème d'amandes 20cl
  - Huile de Sésame
  - Pincée de sel
  - Poivre
  - Herbes de Provence
  - Quelques feuilles de coriandre
- 

## Préparation :

1/ Coupez le chou, les oignons et les champignons en petits dés.

2/ Faites-les revenir sur feu vif à la poêle, avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et des herbes de Provence.

3/ Versez le tout dans une grande casserole, ajoutez-y de l'eau et quelques gouttes d'huile de sésame et laissez mijoter à ébullition légère pendant 15 minutes.

4/ Récupérez les légumes et remettez-les dans la poêle. Votre bouillon est prêt.

5/ Faites cuire votre riz rond pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante (pas de sel).

6/ Versez la crème d'amande dans la poêlée de légumes avec quelques cuillères à soupe de bouillon jusqu'à trouver un crémeux qui vous convient.

7/ Formez une boule de riz, déposez vos légumes crémeux par dessus avec quelques feuilles de coriandre et versez quelques cuillères de bouillon à la base du riz (vous pouvez ajouter un peu de crème si vous êtes gourmand).