



JEU : RIZOCTOBRE !

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du risotto aux cèpes :



1/ Préparez les cèpes.

Passez-les rapidement sous un filet d'eau, essuyez-les et détaillez-les en gros morceaux. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites-y revenir la gousse d'ail émincée pendant 2 minutes. Ajoutez les champignons et laissez-les cuire environ 3 minutes en ajoutant le persil lavé et ciselé à la fin. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vin blanc et laissez cuire 2 minutes jusqu'à ce qu'il réduise. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Salez, poivrez et réservez.

2/ Faites bouillir un litre d'eau dans lequel vous diluerez les cubes de bouillon.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire blondir l'oignon émincé pendant 3 minutes. Ajoutez le riz et laissez-le cuire en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit un peu transparent.

3/ Ajoutez 10 cl de vin blanc (1/2 verre) et une fois qu'il est absorbé par le riz, ajoutez une louche de bouillon, puis mélangez. Une fois que le bouillon est bien absorbé, ajoutez une nouvelle louche, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon (environ 20 bonnes minutes).

4/ Ajoutez la moitié du parmesan et les cèpes, attendez 2 minutes puis mélangez vivement.

5/ Servez très chaud et ajoutez le reste du **parmesan**.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 4 personnes :

INGRÉDIENTS	RIZ ARBORIO	CÈPES	BOUILLON CUBE	OIGNON	VIN BLANC	CRÈME FRAICHE	PARMESAN	AIL	BEURRE
POUR 2 PERS.	125 G	150 G	1 CUBE	1/2	5 CL	7,5 CL	50 G	4 G	5 G
POUR 4 PERS.									

Solutions : 250G, 300 G, 2 CUBES, 1 OIGNON, 10 CL, 10 CL, 100 G, 8 G, 10G.