

## Risotto aux champignons avec une brique de soupe



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 12 mn

*Je n'utilise que très rarement ces soupes en brique mais quand on est pressée, elles sont bien pratiques... C'est ainsi que j'ai découvert cette recette de risotto au dos d'une brique de soupe LIEBIG "velouté de cèpes et bolets". J'ai trouvé l'idée tentante et j'étais curieuse de la tester. Alors voici le résultat concluant pour nous...*

### Ingrédients

- 1 petite brique de soupe liebig aux cèpes et bolets
- 1 verre de riz - je n'avais plus de riz arborio spécial risotto, j'ai utilisé du riz thaï
- huile d'olive
- oignon
- persil

### Préparation

- 1 Mélanger la brique de soupe avec le même contenu d'eau tiède.
- 2 Eplucher l'oignon, l'émincer finement et le faire revenir dans un sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Quand il commence à dorer, ajouter le riz et lorsque les grains deviennent translucides, ajouter le mélange soupe-eau.
- 3 Laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes en remuant régulièrement.
- 4 J'avais des restes de blancs de poulet. Je les ai coupés en petits morceaux et je les ai ajoutés à la fin de la cuisson dans mon risotto.
- 5 Pour bien présenter votre risotto, utiliser un cercle de présentation. Parsemer de persil haché et servir rapidement. Vous pouvez proposer du parmesan râpé.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

