

Risotto aux champignons et carottes au safran



Accompagnement

Facile**Pour :** 4 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 30 mn*Vous pouvez remplacer les carottes par des épinards.*

Recette proposée par : Anne Ferro

Ingrédients

- 300 g de riz - complet
- 300 g de champignons de paris
- 2 carottes - râpées
- 100 g de parmesan - ou d'emmental râpé
- 1 cs de jus de citron
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 grand verre de vin blanc sec
- 3 cs de crème - liquide
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 branches de persil
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 dose de safran
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites bouillir 1 litre d'eau dans une grande casserole avec les cubes de volaille.
- 2 Hachez l'oignon, puis faites-le revenir dans une grande poêle avec l'huile d'olive. Lorsqu'il colore, ajoutez les champignons coupés en lamelles.
- 3 Versez alors la cuillère à soupe de jus de citron, puis le riz. Laissez rissoler l'ensemble et ajoutez le vin blanc sec.
- 4 Lorsque le riz a bu le vin, saupoudrez la préparation de persil finement ciselé.
- 5 Versez petit à petit le bouillon de volaille tout au long de la cuisson jusqu'à cuisson complète du riz.
- 6 Incorporez ensuite les carottes râpées et la crème liquide. Assaisonnez à votre goût.
- 7 En fin de cuisson, déposez la pincée de noix de muscade, la dose de safran et le fromage râpé de votre choix.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

