

## Risotto aux quenelles cèpes - girolles



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Une adaptation "forestière" du risotto, avec des champignons et des quenelles.*

### Ingrédients

- 2 quenelles aux champignons, par exemple les suprêmes soufflés cèpes - girolles saint jean
- 3 verres de riz rond
- 1 oignon
- 0,25 bûche de chèvre
- 750 ml de bouillon de veau
- 1 verre de vin blanc
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 filet d'huile d'olive
- sel / poivre

### Préparation

- 1 Épluchez et émincez l'oignon en lanières.
- 2 Découpez le morceau de chèvre en petits dés.
- 3 Faites cuire le risotto : faites chauffer un filet d'huile d'olive puis faites revenir l'oignon émincé durant 5 minutes. Ajoutez le riz rond et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Déglacez en ajoutant le vin blanc et continuez à mélanger régulièrement.
- 4 Quand le vin blanc s'est évaporé, couvrez avec le bouillon de veau chaud à hauteur du riz. Mélangez et ajoutez une nouvelle louche de bouillon dès que la précédente partie s'est évaporée. Faites cuire à feu doux 15 minutes.
- 5 Ajoutez les suprêmes soufflés cèpes / girolles découpés en rondelles, puis salez et poivrez. Mélangez et faites de nouveau cuire 10 minutes en ajoutant toujours du bouillon jusqu'à ce que le riz soit complètement cuit.
- 6 Salez et poivrez de nouveau le risotto, ajoutez la crème liquide, mélangez bien et ajoutez le chèvre découpé. Faites cuire encore une minute puis servez dans des assiettes creuses et parsemez de quelques brins de persil.

Proposé par

**Saint Jean**

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

**Découvrez les produits authentiques Saint Jean**

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

