

Risotto



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Les secrets pour un riz crémeux et fondant.

Ingrédients

- 200 g de riz à risotto
- 75 g de dés de jambon
- 100 g de lardons
- 4 champignons
- 0,5 échalote
- 0,25 oignon rouge
- 1 cube de bouillon

Préparation

- 1 Mettez un peu de beurre ou d'huile au fond de la sauteuse et faites revenir le riz jusqu'à ce qu'il soit transparent. Dans la casserole, faites fondre le cube de bouillon. Quand c'est chaud, versez louche par louche sur le riz en remuant bien.
- 2 Faites fondre dans une poêle l'échalote et l'oignon. Ajoutez les lardons, les champignons et les dés de jambon. Réservez. Lorsque le riz est cuit, ajoutez le mélange, remuez et rajouter du bouillon si nécessaire. Il faut que le riz ne soit pas trop collant.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

