



## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 200 gr de riz spécial risotto
- 40 gr de parmesan
- 150 gr de champignons châtaignes
- 100 ml de vin blanc sec
- ½ oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 300 ml de bouillon de volaille
- 1 CS d'huile d'olive
- Persil frais ciselé



### PRÉPARATION :

Dans une sauteuse faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive.

Ajoutez les champignons pelés et coupés en morceaux ainsi que l'ail, et faites les dorer.

Versez le bouillon et laissez mijoter 10 minutes, ajoutez le vin blanc et laissez encore mijoter 10 minutes, tout en remuant régulièrement.

Assaisonnez, et quand le riz est al dente, parsemez de parmesan et de persil.

C'est prêt, dégustez !