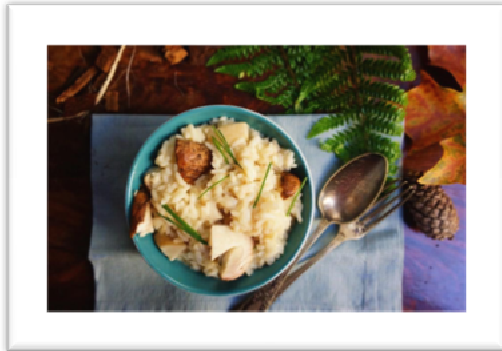




Toque & Tablier



Risotto crémeux aux cèpes

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Bien s'organiser : Le risotto n'aime pas les cuissons en 2 fois ou le simple réchauffage : il perdrait alors tout son crémeux et deviendrait collant.

Les quantités ci-dessous sont calculées pour que ce risotto crémeux aux cèpes soit un plat principal sans autre accompagnement.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 300 g de cèpes français (préférez les petits calibres, vous limiterez les risques qu'ils soient véreux)
- 1 belle gousse d'ail

Le fromager :

- 100 g de parmesan fraîchement réduit en poudre
- 20 g de beurre

L'épicier :

- 1/2 tablette de bouillon de volaille
- 20 cl de vin blanc
- 450 g de riz arborio ou carnaroli (misez sur la qualité !)

1. Dans une grande casserole sur feu doux, mettez le beurre ainsi que l'ail haché (pour savoir comment enlever le germe, regardez le geste du chef). Laissez blondir durant quelques minutes sur feu doux. Augmentez légèrement le feu, ajoutez le riz et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide en mélangeant de temps en temps (10 minutes environ)
2. Pendant ce temps, faites chauffer 1 litre d'eau. Grattez les cèpes ou lavez-les rapidement sous un mince filet d'eau. Coupez-les en morceaux et ajoutez-les dans la casserole. Ajoutez la 1/2 tablette de bouillon de volaille émiettée, le vin blanc et l'eau chaude. Remuez, couvrez et laissez cuire sous un feu modéré 15 minutes environ –goûtez-le pour en être sûr, le temps de cuisson dépend des marques-.

3. Quand il ne reste qu'un tout petit peu d'eau dans le risotto et qu'il est cuit (sinon, rajoutez un peu d'eau chaude), ôtez du feu, ajoutez le parmesan, du sel et du poivre, mélangez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Laissez reposer 5 minutes et envoyez !

Mon premier secret chuchoté à l'oreille : le secret d'un risotto bien crémeux est d'enlever le risotto du feu quand il reste un tout petit peu d'eau de cuisson. En ajoutant le parmesan et avec le repos, le riz continuera d'absorber encore un peu l'eau mais laissera tout de même un côté bien crémeux au risotto.

Mon deuxième secret chuchoté à l'oreille : le secret d'un bon risotto est ce temps d'attente en fin de cuisson (que l'on nomme mantecatura en italien) : il permet que tous les parfums et les saveurs se lient ensemble