

Risotto - dinde & champignons



Risotto, oignon, champis, crème...

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min



1 oignon



Champi. entiers



4 filets de dinde



1 verre de risotto



20cl de crème



Fromage râpé



5 càs H. d'olive



1 cube de volaille



Poivre



1 càc de curry

Préparation

1. Ouvrir une boîte de petits champignons entiers, rincer, égoutter, réserver.
2. Faire dissoudre un cube de volaille dans un verre d'eau tiède. Réserver.
3. Émincer l'oignon et le faire revenir dans 5 càs d'huile d'olive, dans un faitout.
4. Émincer les blancs de dinde en tranches de 5 cm, et les faire dorer 3 min avec les oignons.
5. Ajouter ensuite les champignons et le cube de volaille dilué.
6. Ajouter le risotto et laisser le s'imprégner du mélange pendant 1 à 2 minutes.
7. Verser 1 verre d'eau, couvrir et laisser réduire en remuant de temps en temps.
8. Une fois que l'eau est presque totalement absorbée, ajouter la crème et laisser réduire.
9. Une fois réduite, ajouter ½ verre d'eau, et laisser réduire. Goûter le risotto, il faut qu'il soit fondant. Si ce n'est pas le cas, ajouter encore ½ verre d'eau.
10. Laisser réduire et renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz soit fondant.
11. Lorsque le risotto est fondant et crémeux (non liquide), ajouter la mozzarella en dès (ou le gruyère selon votre choix) et laisser fondre. Poivrer de 5 tours du moulin.
12. Option : Saupoudrer le tout de 1 càc de curry ou de paprika, bien remuer. Servir chaud.

* * * 27 septembre 2023 * * *

Risotto dinde champi crème.doc