

Risotto au Camembert de Normandie

✓ FACILE | ⌚ 10 MIN DE PREPARATION ⌚ 20 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS

- 250 g de riz arborio spécial risotto
- 300 g de champignons de Paris
- 75 cl de bouillon de légumes
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 15 cl de crème fraîche
- 100 g de Camembert de Normandie
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préparer les champignons. Les faire tremper dans l'eau, les essuyer, leur couper le pied et les détailler en petits morceaux.
2. Les faire revenir dans l'huile à feu vif. Saler très légèrement, poivrer et réserver.
3. Dans une sauteuse, faire blondir à feu doux l'oignon émincé. Ajouter le riz, le cuire en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.
4. Verser le vin blanc, remuer, dès qu'il est absorbé par le riz, verser une louche de bouillon, mélanger, dès que le bouillon est absorbé, verser une nouvelle louche, ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon.
5. En fin de cuisson, ajouter le Camembert de Normandie coupé en fines tranches, bien mélanger pour l'incorporer, déposer les champignons réchauffés sur le dessus.
6. Servir immédiatement.

