

## RISOTTO AUX CEPES



*Autant l'automne n'est pas une saison que j'apprécie, autant j'aime les produits qui nous sont proposés en cette période sur nos Marchés! j'ai réalisé il y a maintenant plusieurs jours un Risotto crémeux aux Cèpes, qui je l'avoue, était plutôt réussi! Vous pouvez même dans cette recette, ajouter quelques châtaignes.*

*Je me souviens l'année passée en avoir réalisé un à la même période, il s'agissait d'un 'Risotto Poires-Gorgonzola'...voilà de quoi s'initier aux mélanges de belles saveurs automnales ... !*

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- \* 200g de riz Italien (pour ma part je n'utilise que le 'Riso GALLO')
- \* 1 oignon
- \* 200g de cèpes
- \* 75cl de bouillon de volaille
- \* Une petite poignée de persil plat frais
- \* 40g de beurre demi-sel
- \* 70g de parmesan râpé
- \* 1 c.à.s de crème fraîche
- \* une pincée de piment d'Espelette
- \* Huile d'Olive, sel et poivre

*Nettoyez les cèpes avec une petit brosse (ne les passer pas sous l'eau!) puis coupez-les tranches. Passez les 3 minutes à la poêle afin qu'ils se vident de leur eau.*

*Passez-le rapidement dans du sopalin puis faites-les revenir 10 mn dans une poêle avec l'huile d'olive et le persil. Salez et poivrez et retirez du feu.*

*Hachez l'oignon et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le riz et bien le mélanger pendant 5 mn avant d'ajouter le vin blanc.*

*Quand celui-ci est absorbé, ajouter petit à petit le bouillon de volaille jusqu'à ce que le riz soit cuit. Le riz doit rester croquant à coeur mais bien crémeux.*

*Quand le riz est cuit, incorporer un à un, le beurre, le parmesan, les cèpes et la crème fraîche.*

*Servir bien chaud !*