



Risotto aux chanterelles et basilic

Ingrédients (4 personnes) :

250 g	riz arborio ou vialone
400 g	chanterelles fraîches
50 g	beurre
60 g	parmesan râpé
1	petit oignon haché
100 ml	vin blanc
1 gousse	ail hachée
5 feuilles	basilic ciselées
1 litre	bouillon de poulet ou légumes

Préparation :

- Faire suer l'oignon, l'ail et les chanterelles dans le beurre.
- Ajouter le riz et faire encore revenir le tout quelques minutes pour bien imprégner le riz.
- Ajouter le vin blanc et laisser cuire en remuant jusqu'à ce que le vin soit réduit de moitié, par la suite mouiller en plusieurs fois avec le bouillon très chaud et en laissant absorber le liquide entre chaque mouillement, tout en remuant avec une spatule en bois.
- Cuire environ 18-20 minutes à feu moyen, ajouter le fromage parmesan et le basilic, servir aussitôt.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

