Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Risotto aux cèpes

RECETTE FACILE VEGAN MAG#14

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 minutes**

Ingrédients
Pour 3 à 4 personnes

- 200 g de riz arborio
- 1 échalote
- 20 g de cèpes secs
- Huile d'olive Ghee ou beurre végétal
- Sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d’eau et portez à ébullition.

2. Cassez les cèpes entre vos mains et déposez-les dans un saladier contenant 750 g d'eau tiède. Laissez tremper pendant 1 heure.
3. Coupez l'échalote en brunoise et mettez-la dans la soupière avec un filet d'huile d'olive et un peu de sel.
4. Baissez le feu puis déposez la soupière sur la cuve du Vitaliseur et faites cuire pendant 10 minutes, en vérifiant de temps en temps. Ajoutez le riz, les cèpes et 500 g d'eau de trempage. Salez et reposez la soupière sur la cuve, à découvert.
5. Faites cuire doucement en mélangeant de temps en temps.
6. Au bout de 25 minutes de cuisson, vérifiez le riz. S'il est cuit, ajoutez 1 bonne cuillerée à soupe de ghee (ou de beurre végétal) et mélangez assez vivement pour rendre le risotto crémeux. Ajoutez 1 louche ou 2 d'eau de trempage des cèpes, si cela vous semble nécessaire, afin d'obtenir un risotto bien crémeux.
7. Servez immédiatement.

Cette recette a été réalisée par Vanessa Romano dans le cadre du magazine 95° #14 spécial recettes faciles à petit prix !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises