

## recette salée

# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET LAIT DE COCO

⌚ 15 minutes 🕒 1 heures et 10 minutes 🍴 3 à 4 personnes

### Ingédients

250 g de riz rond complet  
250 g de champignons de Paris  
50 g de petits pois surgelés  
Une conserve de lait de coco (400 ml)  
3 cs. d'huile d'olive  
3 gousses d'ail  
Thym, origan et coriandre séchés  
Le jus de 1 citron vert  
350 ml d'eau bouillante  
Sel et poivre, au goût

#### Pour servir

Une poignée de noisettes  
Quelques graines de courge  
Du persil frais ciselé  
Facultatif : 50 g de parmesan

### Préparation

Dans une sauteuse ou une poêle large et profonde, faire chauffer l'huile d'olive avec les herbes aromatiques. Emincer les gousses d'ail et les ajouter dans la sauteuse. Faire revenir 2 petites minutes.

Emincer les champignons. Les ajouter dans la poêle et laisser dorer 5 minutes, en remuant. Ajouter ensuite le riz cru, bien mélanger et laisser chauffer 5 minutes à feu moyen.

Verser la moitié de lait de coco dans la poêle, le jus de citron vert et ajouter ensuite l'eau bouillante. Saler, poivrer. Bien mélanger avant de laisser mijoter à feu doux durant 45 minutes.

Une fois le temps écoulé, ajouter le reste du lait de coco et les petits pois surgelés. Prolonger la cuisson de 15 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit bien cuit.

Une fois le risotto cuit, verser deux belles louches dans une assiette. Décorer de noisettes grillées, éventuellement de graines de courge et de persil frais. C'est aussi le moment d'ajouter du parmesan râpé pour une version encore plus gourmande.

