



## ≡ RECETTE SALÉE ≡

# RISOTTO AU MASCARPONE ET AUX CÈPES

⌚ 45 MINUTES

🍲 40 À 50 MINUTES

🍴 6 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

250 grammes de riz à risotto aux cèpes  
15 grammes de cèpes séchées  
1 cube de bouillon de légumes  
800 ml d'eau  
70 grammes de mascarpone  
50 grammes de parmesan râpé  
20 grammes de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 oignon

### PRÉPARATION

Débuter la recette en faisant chauffer sur feu doux 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Eplucher et émincer finement l'oignon ainsi que l'ail. Les faire revenir quelques minutes dans la poêle, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.

Pendant ce temps-là, dans une petite casserole, porter à ébullition les 800 ml d'eau. Y ajouter le bouillon de légumes et bien mélanger. Garder ensuite au chaud.

Ajouter le riz dans la poêle et bien mélanger afin qu'il s'imprègne de matière grasse. Incorporer ensuite le vin blanc dans la poêle et, toujours sur feu doux, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé.

A l'aide d'une louche, verser du bouillon de légumes dans la poêle et bien remuer le riz. Poursuivre la cuisson à feu moyen en ajoutant des louches de bouillon de légumes de manière progressive. Veiller à toujours bien mélanger entre chaque ajout.

Pendant ce temps-là, réhydrater les cèpes séchées en les faisant tremper une quinzaine de minutes dans un bol d'eau bouillante.

Après une trentaine de minutes, le riz devient tendre. Le goûter et, s'il n'est pas encore assez cuit, ajouter un peu d'eau de trempage des cèpes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Lorsque la cuisson du riz est bonne, baisser sur feu doux, ajouter le beurre en morceaux et bien remuer pour qu'il fonde complètement. Lorsque le beurre est fondu, couper le feu et incorporer le mascarpone ainsi que le parmesan râpé.

Répartir le risotto dans 6 petites assiettes. Ajouter les cèpes réhydratées par-dessus le risotto, un peu de persil frais et de poivre. Déguster immédiatement.

