
Risotto aux morilles

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g de riz carnoli ou arborio
- 50 g de morilles séchées Monoprix Gourmet
- 30 g de parmesan râpé
- 20 cl de vin blanc
- 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil

PREPARATION 20MN – CUISSON 20MN

1. Réhydratez les morilles dans un litre d'eau chaude pendant 15 minutes.
2. Faites revenir les échalotes ciselées dans le beurre et ajoutez le riz. Faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit nacré.
3. Ajoutez le vin blanc louche par louche jusqu'à complète absorption. Faites de même avec l'eau de réhydratation des morilles. Mélangez sans cesse pendant 20 minutes.
4. Ajoutez les morilles et le parmesan.
5. Parsemez de ciboulette et de cerfeuil.

Servez aussitôt.