



1. Préparez votre bouillon, salez-le et conservez-le sur le feu afin qu'il soit bouillant.
2. Nettoyez les shiitakés et coupez-les en lamelles de +/- 0,5 cm d'épaisseur. Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle et mettez-y à revenir les shiitakés, sur feu modéré, +/- 15 mn, jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tout en restant légèrement croquants). Réservez.
3. Pendant ce temps, prenez une large casserole et faites suer l'oignon à feu assez vif dans 40 g de beurre. Quand l'oignon est tendre, ajoutez le riz. Faites-le revenir rapidement dans le beurre et les oignons. C'est l'étape de la "tostatura" : mélangez bien, les grains de riz doivent être enrobés de matière grasse. Les grains de riz vont devenir translucides. Dès qu'ils le sont, ajoutez le vin blanc. Salez et déglacez, faites évaporer le vin et une fois qu'il a été absorbé par les grains, ajoutez une louche de bouillon bouillant. Remuez et baissez le feu sur feu modéré/moyen. Ajoutez le bouillon - toujours bouillant ! - au fur et à mesure de son absorption, par petites quantités, en remuant constamment. Quand vous aurez utilisé la plus grande partie du bouillon, goûtez pour vérifier la cuisson du riz : il doit être "al dente", tendre à l'extérieur mais encore légèrement ferme à l'intérieur. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez du bouillon si le riz n'est pas assez cuit.
4. Quand il est cuit, enlevez la casserole du feu. Passez alors à l'étape de la "mantecatura", liaison du beurre et du fromage. Sortez du réfrigérateur les 40 g de beurre restants (que vous aurez préalablement coupés en petits cubes). Le beurre doit être très froid car il faut qu'il y ait un "choc thermique". Mettez-le dans la casserole avec le parmesan râpé. Mélangez énergiquement et rapidement avec votre cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que le risotto soit crémeux et brillant. Couvrez, laissez reposer 2 mn.

Assez facile
45 mn de préparation
20 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

- 320 g de riz carnaroli (ou un autre riz pour risotto comme l'arborio, le baldo, le vialone nano ou le roma)
- 40 g de vin blanc sec (un petit verre)
- +/- 1 l de bouillon léger de légumes (mettez beaucoup d'eau)
- 1 oignon blanc émincé
- 300 g de shiitakés
- 20 g + 40 g + 40 g de beurre, donc 100 g au total
- 80 g de parmesan râpé + quelques copeaux en plus pour le service
- Quelques branches de persil effeuillées
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de champignons (cèpes, champignons de Paris,...).

Vous pouvez rajouter un peu de safran (1 g) pour une version "à la milanaise".

Vous pouvez également remplacer les shiitakés par des artichauts poivrades (prenez-en 6 ou 7 selon leur taille) que vous ferez revenir à feu moyen à la poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, après les avoir **parés** et coupés en morceaux d'1 cm, pendant +/- 30 mn. Pour une version plus festive, par exemple pour un réveillon, ajoutez au dernier moment quelques lamelles de truffe coupées très finement à la mandoline.



5. Pour le dressage, vous pouvez servir le risotto aux shiitakés directement dans la casserole, ou dans des assiettes individuelles. Utilisez alors un petit bol, moulez le risotto dedans et démoulez directement sur les assiettes. Dans les deux cas, rajoutez sur le dessus les shiitakés, le persil effeuillé, donnez quelques tours de moulin à poivre, parsemez de copeaux de parmesan et servez aussitôt !

💡 Les grandes RÈGLES du risotto :

- Pour les ustensiles : prenez une casserole **large**, à bords hauts, avec un fond **épais** (un faitout ou encore mieux un plat en cuivre), une cuillère en bois et une louche.
- Ne rincez surtout pas votre riz ! Il faut garder l'amidon pour le risotto, c'est ce qui lui donnera sa consistance crémeuse (si vous le cuisinez en respectant les règles qui suivent...).
- Au début de la cuisson, utilisez un feu assez vif pour faire revenir l'oignon dans le beurre, ainsi que pour l'étape de la "tostatura" jusqu'à ce que le riz soit translucide et le vin blanc évaporé. Baissez ensuite le feu et laissez cuire à feu modéré/moyen.
- Pour les quantités, comptez 80 g de riz par personne, 2 à 3 fois la quantité de riz en volume pour le bouillon, un petit verre de vin blanc pour 4 personnes, 20 g de beurre et 20 g de parmesan par personne et les autres ingrédients de votre recette.
- Utilisez du vin blanc (sec de préférence) et du bouillon (poulet ou légumes pour les risottos aux légumes). Si vous prévoyez de faire un risotto aux asperges, rajoutez le jus de cuisson des asperges dans le bouillon.
- Très important : incorporez le bouillon **bouillant**. Utilisez deux casseroles pour la préparation du risotto : une pour le risotto et l'autre pour le bouillon. Le bouillon doit recouvrir légèrement la graine de riz, n'en mettez pas trop, incorporez-le au fur et à mesure, par petites louches, et **remuez constamment**. C'est ainsi que votre risotto sera moelleux (et non pas en lui rajoutant de la crème fraîche ! ;-)).
- Pour le temps de cuisson, cela varie entre 17 et 22 mn, en fonction :
 - du type de riz,
 - de la quantité de matière grasse : plus vous en mettez, plus le riz devra cuire,
 - de la quantité de bouillon : plus vous en mettez, plus le riz devra l'absorber et cela prendra de temps,
 - de la casserole : plus elle est large, plus le bouillon s'évaporerait facilement et le riz cuirait plus vite.

Donc en fonction de tous ces facteurs, c'est à vous de juger, mais quoi qu'il en soit, ne dépassez pas les 22 mn. Le risotto est cuit quand le grain est "al dente" sous la dent, tendre à l'extérieur mais encore un peu ferme à l'intérieur car le riz va continuer à cuire légèrement sous l'effet de sa propre chaleur.

