LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Risotto aux champignons et poivre noir fumé

Un risotto aux champignons rehaussé de poivre noir fumé offre une assiette chaleureuse et pleine de caractère. La crème du riz, la chair fondante des champignons et la note boisée et fumée du poivre se répondent pour créer une texture onctueuse et un parfum profond. Cuisinez-le pour un dîner convivial, une soirée automnale ou pour impressionner sans complication : quelques tours de moulin, un filet d'huile d'olive et un peu de parmesan suffisent à transformer le plat. Dès les premières étapes, l'arôme du bouillon et des champignons vous donnera envie de goûter, et la finition au poivre apportera la signature fumée qui rendra chaque bouchée mémorable.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**35 min**	**Facile**

Ingrédients

- 300 g riz Arborio
- 400 g champignons (Paris, pleurotes ou cèpes selon saison), nettoyés et tranchés
- 1 oignon moyen, finement haché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 L bouillon de légumes chaud
- 100 ml vin blanc sec
- 50 g parmesan râpé (+ pour servir)
- 30 g beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre noir fumé (à moudre ou concasser au dernier moment)
- sel
- persil plat ou ciboulette ciselée pour la finition
- quelques noisettes ou noix torréfiées (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre noir fumé

Scanner pour voir le produit

Préparation

Chauffez le bouillon dans une casserole et maintenez-le chaud à feu doux.

Dans une grande poêle ou une sauteuse, faites chauffer 1 cuillère d'huile d'olive et 10 g de beurre. Ajoutez l'oignon haché et cuisez doucement 5 à 6 minutes sans coloration jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajoutez l'ail 1 minute, puis le riz. Faites-le nacrer 2 à 3 minutes en remuant: les grains doivent devenir légèrement brillants et sentir le toasté.

Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer en remuant. Puis commencez à ajouter le bouillon chaud, une louche à la fois, en remuant fréquemment. Attendez que le liquide soit presque totalement absorbé avant d'ajouter la louche suivante.

Pendant que le riz cuit (environ 18 à 20 minutes), faites sauter les champignons: dans une autre poêle, chauffez 1 cuillère d'huile d'olive et 20 g de beurre. Ajoutez les champignons, salez légèrement et faites-les dorer sur feu vif jusqu'à évaporation de l'eau et coloration. Réservez quelques belles lamelles pour la garniture.

Quand le riz est crémeux et al dente, retirez la sauteuse du feu. Incorporez le parmesan, le reste du beurre et goûtez pour rectifier le sel.

Ajoutez les champignons sautés au risotto et mélangez délicatement pour répartir. Laissez reposer 1 minute pour que les saveurs se mêlent.

Juste avant de servir, concassez ou moulez le poivre noir fumé. Saupoudrez prudemment sur le risotto en goûtant: la note fumée doit compléter sans dominer.

Servez chaud, avec un filet d'huile d'olive, un peu de parmesan râpé, le persil ciselé et les lamelles de champignons réservées. Proposez du poivre noir fumé supplémentaire à table pour ajuster par assiette.

Le conseil des Épices Curieuses

Concassez le poivre plutôt que de le moudre fin: les éclats libèrent progressivement leur parfum. Ajoutez le poivre juste après cuisson ou au moment du service pour préserver ses notes fumées. Pour un risotto soyeux, remuez régulièrement et n'ajoutez pas tout le bouillon d'un coup; ajustez la cuisson pour garder une légère tenue du grain.