

Risotto crémeux aux champignons, petits pois et Assemblage à Risotto

Ce risotto crémeux aux champignons et petits pois invite à une cuisine simple, généreuse et réconfortante. Le riz devient soyeux sous la cuisson lente, tandis que les champignons de Paris apportent une texture fondante et les petits pois une touche sucrée et fraîche. L'Assemblage à Risotto parfume subtilement le plat d'ail, d'oignon, de curcuma et d'agrumes, créant un équilibre entre rondeur et éclats zestés. Préparez-le pour un dîner en semaine, une grande tablée automnale ou un déjeuner de printemps : il se sert fumant, nappé d'un filet d'huile d'olive et parsemé de parmesan pour une gâterie immédiate. Facile à réaliser, il transforme peu d'ingrédients en un plat convivial et élégant.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 300 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 1 L d'eau chaude (ou bouillon léger si vous préférez)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + un filet pour servir
- 30 g de beurre ou alternative végétale
- 1 oignon moyen, finement haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 300 g de champignons de Paris, nettoyés et tranchés
- 150 g de petits pois surgelés (ou frais selon saison)
- 50 g de parmesan râpé (ou fromage à pâte dure végétarien)
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 1 à 2 cuillères à café d'Assemblage à Risotto
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage à Risotto



Scanner pour voir le produit

Préparation

Chauffez l'eau et maintenez-la frémissante dans une casserole à portée de main.

Dans une grande poêle ou une cocotte, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites-le suer 4 à 5 minutes sans coloration.

Ajoutez l'ail et les champignons, augmentez légèrement le feu et faites sauter jusqu'à ce que l'eau des champignons s'évapore et qu'ils soient dorés, 6 à 8 minutes. Salez légèrement.

Baissez le feu, ajoutez le riz et mélangez pour nacer chaque grain 2 minutes: il doit devenir translucide au bord.

Incorporez 1 cuillère à café d'Assemblage à Risotto et mélangez pour enrober le riz. Ajoutez une louche d'eau chaude et remuez doucement jusqu'à absorption.

Poursuivez la cuisson en ajoutant le liquide louche par louche, en remuant régulièrement. Comptez 18 à 20 minutes au total: le riz doit être tendre mais encore légèrement al dente.

À mi-cuisson, ajoutez les petits pois pour qu'ils cuisent en douceur et conservent couleur et texture.

Quand le riz est cuit, retirez du feu. Incorporez le beurre et la moitié du parmesan en remuant vigoureusement pour obtenir une texture très crémeuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en ajoutant, si besoin, jusqu'à 1 cuillère à café supplémentaire d'Assemblage à Risotto pour affiner le parfum.

Servez aussitôt dans des assiettes chaudes, ajoutez un filet d'huile d'olive, parsemez du reste de parmesan et de persil.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une onctuosité maximale, remuez énergiquement hors du feu après l'ajout du beurre et du fromage; cela émulsionne l'amidon du riz. Si le risotto épaissit trop en attente, détendez-le avec une cuillère d'eau chaude avant de servir.

