



# Torah-Box.com

j u d a ï s m e   e n t r e   f e m m e s

## RISOTTO AUX CÈPES

Pour 8 personnes   Temps de préparation : 45mn   Difficulté : facile

### INGREDIENTS

4 verres de riz arborio ou de riz rond vérifié  
1 sachet de cèpes deshydratés (environ 300g) préalablement vérifiés  
4 sachets de spigol ou 12 pistils de safran broyées  
2 cuillères d'huile d'olive  
2 échalottes  
1 gousse d'ail hachée  
10 verres d'eau  
1 verre de vin blanc sec  
1/2 verre de parmesan rapé  
3 cuillères à soupe de beurre non salé  
quelques copeaux de parmesans  
quelques feuilles de persil pour la décoration  
sel et poivre



### REALISATION

La veille au soir, mettez les cèpes à tremper dans l'eau, couvrez et réservez au réfrigérateur.

Le lendemain, prélevez les cèpes de l'eau qui a dû prendre pendant la nuit une belle couleur brune et la saveur des champignons. Transférez ce liquide dans une casserole et mettez-la sur feu moyen à couvert. Pendant ce temps, émincez les échalotes et pressez l'ail. Dans une grande casserole (pas la même que celle du bouillon), faites revenir l'huile d'olive et les échalotes. Laissez-les suer 3mn sur feu

moyen avant d'y ajouter l'ail et le spigol. Remuez de temps à autre pour éviter que le mélange n'attache. Jetez les cèpes dans ce mélange et laissez-les dorer 2-3mn. Prélevez ¼ des champignons et réservez-les sur une assiette pour la décoration en fin de cuisson. Baissez le feu à faible, et mettez le riz dans ce mélange. À l'aide d'une cuillère en bois, remuez afin d'enrober tous les grains de riz. Laissez sur le feu faible 2mn en tournant bien et ajoutez-y le verre de vin blanc sec ainsi que le sel. Tout en continuant de tourner avec la cuillère en bois, ajoutez peu à peu le bouillon de cèpes chaud. Mettez de nouveau le feu sur moyen. Attendez en touillant que chaque louche de bouillon soit absorbée par le riz avant d'en ajouter de nouveau. Répétez ce geste jusqu'à ce que le riz soit cuit. Il faut en général une bonne demi-heure pour que ce riz rond cuise. L'étape suivante m'a été enseignée par un chef italien et est presque « l'étape » à ne pas oublier pour rendre ce risotto vraiment crémeux et inoubliable : Ajoutez le beurre et continuez de remuer hors du feu jusqu'à absorption totale. Puis ajoutez le parmesan râpé. C'est maintenant l'heure de déguster ce délicieux risotto en servant sur chaque assiette une louche généreuse de risotto avec quelques cèpes, copeaux de parmesan, et brins de persil... bon appétit.