Risotto aux champignons, parmesan et persil

Un risotto crémeux et riche en goût, parfumé aux champignons et finalisé au parmesan. Sans surveillance dans le Thermomix.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de riz arborio
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 800 ml de bouillon de légumes
- 60 g de parmesan râpé
- 1 c. à soupe de persil ciselé
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter le beurre et les champignons émincés, puis faire revenir.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter le riz et nacrer.
   2 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Verser le bouillon, ajouter le sel et cuire.
   16 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter le parmesan et mélanger.
   20 sec / vitesse 1 / sens inverse
6. Parsemer de persil et servir immédiatement.

Le conseil de Tiha
Un morceau de beurre froid ajouté à la fin rend le risotto encore plus onctueux.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.