



Risotto aux champignons au Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
20 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 400 g de riz Arborio
- 300 g de champignons de Paris
- 2 oignons
- 20 cl de vin blanc
- 650 ml d'eau
- 50 g de parmesan
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Instructions

1. Émincez les oignons assez finement et coupez en tranches les champignons
2. Dans la cuve de votre Cookeo, mettez l'huile d'olive, les oignons, le riz, et commencez la cuisson en mode dorer pendant 3 minutes en remuant de temps en temps
3. Ajoutez le vin blanc et maintenez, encore, 2 minutes
4. Ajoutez dans la cuve du Cookeo les champignons, l'eau, le sel, le poivre puis lancez la cuisson rapide pendant 15 minutes
5. Ajoutez dans la cuve : l'eau, le sel, le poivre et programmez 15 minutes en cuisson rapide