

Risotto aux cèpes, champagne et basilic



De sympathiques petites bulles donneront à ce crémeux risotto un air de fête. N'hésitez pas à le déguster avec la bouteille de champagne que vous aurez ouverte...

Ingrédients pour 4 personnes

200 grammes de riz arborio
250 grammes de cèpes
1 gros oignon rouge
50 cl de bouillon de volaille ou de bœuf
20 cl de vin champagne ou de vin mousseux
60 ml d'huile d'olive vierge extra
15 cl de crème fraîche
4 feuilles de basilic frais
50 grammes de parmesan
sel et poivre frais

Préparation

1. Nettoyer les cèpes et les couper en fines lamelles.
2. Peler l'oignon et le hacher finement.
3. Chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire cuire les oignons pendant 2 minutes en remuant constamment.
4. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
5. Mouiller avec le champagne et laisser cuire pendant 5 minutes environ.
6. Verser ensuite le bouillon en quatre fois, en rajoutant une louche chaque fois que le liquide est absorbé. Rectifier l'assaisonnement. La cuisson prend environ 20 minutes.
7. Pendant ce temps-là, faire cuire les champignons dans le reste de l'huile d'olive pendant 8 minutes. Saler et poivrer. Ajouter la crème et le basilic, puis verser sur le riz dès que le tout est prêt et bien mélanger.
8. A la fin de la cuisson, rajouter le parmesan râpé et servir aussitôt.

Bon appétit!