



 INGRÉDIENTS

- 1 cs** d'huile d'olive
- 1 cs** de beurre (pour la cuisson)
- 1** petit oignon coupé en petits dés
- 0,5 dl** de vin blanc
- 20 g** de cèpes séchés
- 5 dl** d'eau
- 3 cs** de sauce soja Kikkoman
- 150 g** de riz rond à risotto (Arborio ou Vialone)
- 20 g** de beurre (pour la sauce)
- 20 g** de parmesan fraîchement râpé
- Poivre noir du moulin

Préparation Commencer par préparer un bouillon pour le risotto en portant brièvement à ébullition l'eau, la sauce soja Kikkoman et les cèpes séchés. Retirer les cèpes du bouillon et les couper en petits morceaux. Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive et le beurre. Ajouter le riz et laisser cuire le tout. Rajouter les cèpes. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire quelques instants. Arroser régulièrement le riz avec le bouillon. Faire cuire le risotto à feu doux pendant une vingtaine de minutes sans cesser de remuer. Lorsque le risotto est al dente, le retirer du feu et le saupoudrer de parmesan. Ajouter du beurre et poivre. Servir directement dans la poêle ou dresser le risotto dans des assiettes creuses.

Plat principal pour 2 personnes



CUISINE
SUIVIE

KIKKOMAN[®]