

# RISOTTO VÉGÉTARIEN

**Pour 4 personnes**

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : ● ● ○ ○



## Ingrédients

2 à 3 poireaux  
200g de champignons de Paris  
500g de riz arborio  
1 oignon  
1 verre de blanc (sec)  
1 litre d'eau  
3 cubes de bouillon de légumes  
250g de parmesan

## Étapes

- 1 - Dans une casserole, faites bouillir un litre d'eau dans lequel vous diluerez les cubes de bouillon.
- 2 - Coupez et hachez les champignons et les poireaux en morceau puis versez-les dans une poêle huilée.
- 3 - Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire blondir l'oignon émincé pendant 3 minutes. Ajoutez le riz et laissez-le cuire en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit un peu transparent. Ajoutez 10 cl de vin blanc (1/2 verre) et une fois qu'il est absorbé par le riz, ajoutez une louche de bouillon. Ajoutez le poireaux, les champignons, puis mélangez et ainsi de suite jusqu'à épuisement du vin et du bouillon (environ 30 bonnes minutes).
- 4 - LA touche finale : Ajoutez le parmesan, attendez 2 minutes puis mélangez vivement.

Bon appétit!