

## Risotto aux champignons et huile de noisette

- 500 g de champignons blonds
- 100 g de roquette
- 2 échalotes
- 220 g de riz rond
- 100 g de parmesan
- 30 g de ricotta
- 100 ml de vin blanc
- Plus ou moins 700 ml de bouillon de légumes bio
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre

CHEF: CHANTAL PIOGE

Hacher la gousse d'ail. Emincer les champignons.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Faire suer l'ail sans qu'il roussisse.

Cuire les champignons en assaisonnant de sel et poivre. Réserver.

Râper le parmesan. Hacher les échalotes. Faire le bouillon.

Mettre un beau filet d'huile d'olive dans une casserole et y faire suer les échalotes.

Ajouter le riz, lorsque les grains sont transparents, ajouter le vin et tourner jusqu'à évaporation.

Incorporer le bouillon petit à petit et tourner régulièrement dans la casserole.

Cette opération dure plus ou moins 20 minutes.

Lorsque le riz est crémeux, ajouter le parmesan, la ricotta, le filet d'huile de noisette, les champignons et leur jus. Laisser reposer 2 minutes.

Servir de suite dans une assiette avec une poignée de roquette.

## Risotto met champignons en hazelnootolie

- 500 g kastanjechampignons
- 100 g rucola
- 2 sjalotten
- 220 g gebroken rijst
- 100 g Parmezaanse kaas
- 30 g ricotta
- 100 ml witte wijn
- Ongeveer 700 ml bouillon van biologische groenten
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- Zout, peper

CHEF: CHANTAL PIOGE

Hak het teentje knoflook fijn. Snij de champignons in plakjes. Verhit wat olijfolie in een pan. Laat er de knoflook in uitzetten, maar laat niet bruin worden. Bak de champignons en breng op smaak met zout en peper. Zet opzij. Rasp de Parmezaanse kaas. Hak de sjalotten fijn. Maak de bouillon. Giet een scheut olijfolie in een kookpan en fruit er de sjalotten in. Doe er de rijst bij, laat glazig worden en giet er dan de wijn bij. Blijf roeren tot de wijn is verdampd. Schep er beetje bij beetje de bouillon bij en roer regelmatig in de kookpan. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Als de rijst romig is, voegt u de Parmezaanse kaas, de ricotta, het straaltje hazelnootolie, de champignons en hun kookvocht toe. Laat 2 minuten staan. Dien meteen op in een bord met een handvol rucola.