

# Risotto aux champignons des bois

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

## 4 portions

50 g champignons séchés - Mélange forestier  
240 g riz italien (Vialone nano ou Carnaroli)  
30 g oignon haché  
60 ml vin blanc sec  
1,2 l fond de volaille chaud  
Sel et poivre noir du moulin, au goût  
60 g beurre  
30 g fromage Parmigiano Reggiano râpé



- Dans un bol, réhydrater les champignons dans un peu d'eau tiède. Les égoutter après dix minutes, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Dans une casserole, faire blondir l'oignon au beurre.
- Ajouter le riz et le faire nacrer.
- Arroser avec le vin blanc et laisser évaporer presque à sec.
- Ajouter les champignons et l'eau de trempage.
- Continuer ensuite la cuisson en rajoutant graduellement le fond de volaille très chaud et en petites quantités. Le risotto doit mijoter de façon constante, tout en gardant une chaleur modérée. Le temps de cuisson du risotto est de 16 minutes, mais peut varier un peu selon les goûts.
- Assaisonner.
- Une fois cuit, bien « al dente » et d'une consistance crémeuse, éloigner la casserole du feu et laisser reposer une minute. Ajouter le beurre et le fromage.
- Mélanger pour permettre au beurre et au fromage de fondre délicatement. Ajouter un peu de fond de volaille si le risotto n'a pas une consistance crémeuse et coulante. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir immédiatement.

