

# Le secret du Risotto aux Champignons sauvages de La Cuisine de Fabrice

---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 320g de riz Arborio ou Carnaroli
- 400g de champignons sauvages frais (girolles, cèpes ou pleurotes)
- 1,5 litre de bouillon de légumes chaud
- 1 échalote ciselée finement
- 10cl de vin blanc sec
- 60g de beurre froid coupé en dés
- 80g de parmesan fraîchement râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Persil plat frais et sel/poivre du moulin

## Étapes de préparation

- Faites revenir les champignons dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis réservez.
- Dans une sauteuse, faites suer l'échalote avec un peu d'huile d'olive sans coloration.
- Ajoutez le riz et faites-le 'nacrer' pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide sur les bords.
- Déglacez avec le vin blanc et remuez jusqu'à évaporation complète.
- Ajoutez le bouillon louche après louche, en attendant que le liquide soit absorbé avant d'en rajouter, tout en remuant régulièrement.
- À mi-cuisson, incorporez les champignons sautés au riz.
- Une fois le riz cuit mais encore légèrement ferme (al dente), retirez du feu.
- Ajoutez le beurre froid et le parmesan, mélangez énergiquement pour créer l'émulsion (la 'mantecatura').
- Couvrez pendant 2 minutes avant de servir, parsemé de persil frais.

## Les astuces du Chef pour une texture parfaite

- Maintenez toujours votre bouillon à frémissement constant pour ne pas stopper la cuisson du riz.
- Ne rincez jamais le riz avant la cuisson : l'amidon est essentiel pour obtenir le côté crémeux.

- L'ajout du beurre très froid en fin de cuisson est le secret pour obtenir une texture nappante et brillante.
- Ne salez le bouillon qu'à la fin, car la réduction du liquide concentre naturellement les saveurs.