

# Risotto Trompettes et Noisettes

CUISIMAGES

Réf :  
4502

Type :  
Riz

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
20 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de riz
- 250 g de Trompettes de la Mort
- 1 oignon
- 1 échalote
- 8 noisettes
- 1 cuillère à café de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- Sel et poivre



Faites bouillir l'équivalent en eau de 2.5 fois le volume de riz. (1 verre de riz pour 2.5 verres d'eau).

Diluez le bouillon de volaille dans cette eau.

Pelez et coupez finement l'oignon.



Dans une poêle, faites dorer l'oignon avec l'huile et 30 g de beurre sur feu moyen pendant 3 min.

Ajoutez le riz cru et attendez qu'il devienne translucide.

Ajoutez alors 1 louche de bouillon de volaille.



Maintenez sur feu moyen et attendez que tout le liquide soit absorbé.

Répétez l'opération en ajoutant à chaque fois 1 louche de bouillon, et en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.



Pelez et coupez finement l'échalote et faites la dorer avec le reste de beurre.

Ajoutez les Trompettes (que vous aurez préalablement préparées en les brossant et en coupant les pieds terreux). Mélangez à l'aide d'une spatule en bois et faites cuire 5 min sur feu moyen.



Cassez les noisettes en petits morceaux et ajoutez les au riz, ainsi que les champignons.

Salez, poivrez et mélangez le tout.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vin**

Servez chaud.

Bourgogne Pinot Noir