



# Risotto de Champignons Forestiers et Haricots Verts

Laissez-vous tenter par ce risotto aux champignons forestiers et haricots verts Bonduelle. Parfumé et gourmand, il mettra tout le monde d'accord !



Facile



4 personnes



30 min



30 min



Moyen

## Ingrédients pour 4 personnes

1 sachet surgelé  
Haricot Vert - Précuit  
Vapeur Bonduelle

1 sachet surgelé  
Poêlée La Forestière  
Bolets, Cèpes, Girolles  
Bonduelle

250 g de riz pour  
risotto

10 cl de vin blanc sec

15 cl de crème fraîche

100 g de parmesan  
râpé

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe  
d'huile d'olive

2 cubes de bouillon  
de légumes

Sel et poivre

## Étape 1

Faites chauffer la poêlée Forestière encore surgelée selon les indications du paquet. Faites de même avec les haricots verts.

## Étape 2

Faites bouillir 1 L d'eau. Diluez-y les cubes de bouillon.

## Étape 3

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et faites blondir l'oignon émincé.

## Étape 4

Ajoutez le riz. Tout en remuant, laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit un peu transparent. Déglacez avec le vin blanc.

## Étape 5

Une fois le vin blanc absorbé, ajoutez progressivement des louches de bouillon. Attendez que le liquide soit absorbé pour en remettre.

## Étape 6

Une fois la totalité du bouillon versé, ajoutez la moitié du parmesan, les champignons et les haricots verts. Mélangez vivement pendant 2 minutes.

## Étape 7

Saupoudrez le reste de parmesan et servez.