



**4 PERSONNES**

# Risotto aux morilles

**Préparation : 45 min. // Cuisson : 20 min.**

- **Réhydrater 30 g de morilles Sabarot** en les plongeant **15-20 minutes** dans l'eau frémissante.
- Quand elles ont repris une texture souple, récupérez-les à l'écumoire ou à l'aide d'une passoire. Conservez l'eau de cuisson qui vous servira pour cuire le riz
- **Préparez votre bouillon** en mélangeant : **l'eau de cuisson des morilles, 2 cubes de bouillon de légumes**, de l'eau.
- Dans une poêle huilée, **faites revenir un oignon finement coupé. Ajoutez 300 g de riz** et faites-le nacrer. Remuez bien le tout. **Déglacez cette préparation avec 1 verre de vin blanc**. Lorsque le vin blanc est évaporé, ajoutez le bouillon louche par louche.
- En **remuant fréquemment**, assurez-vous qu'une louche de bouillon s'est évaporée avant d'ajouter la louche suivante.
- **Laissez cuire le riz pendant 20 minutes**. Goûtez-le : il doit devenir moelleux tout en gardant un cœur ferme.
- Une fois le riz cuit, **ajoutez les morilles**.
- **Ajoutez ensuite la ciboulette**, salez, poivrez à votre convenance et **ajoutez 35 g de parmesan**. Mélangez soigneusement.