

## RISOTTO DE CÈPES AU SAINT MONT DES ALPES

C'est la saison des champignons et du fromage, alors alliez les deux dans un délicieux risotto.



4 PERSONNES



PRÉPARATION 45 MINUTES



CUISSON 30 MINUTES



ABORDABLE

### INGRÉDIENTS

- 200g de riz rond italien à risotto
- 400g de cèpes frais
- 1 petit oignon
- 30g de beurre froid en dés
- 10cl de vin blanc de Savoie
- 70cl de bouillon de volaille
- 75g + 50g de Saint-Mont des Alpes râpé
- Persil
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

### LA RECETTE

1. Frottez les cèpes avec un papier absorbant humide, émincez-les en dés en gardant quelques tranches fines entières pour la décoration. Emincez l'oignon. Ciselez le persil. Réservez.
2. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Puis ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez alors le vin blanc, laissez absorber, et baisser le feu.
3. Ajoutez ensuite le bouillon chaud, louche par louche, jusqu'à absorption totale à chaque fois.
4. Dans une poêle, faites sauter les dés de cèpes avec un peu d'huile d'olive et le persil. Salez, poivrez. Poêlez également à part les tranches entières de cèpes pour la décoration. Réservez.
5. Déposez 50g de Saint Mont des Alpes en petits tas sur une plaque allant au four recouverte d'un papier de cuisson. Cuire 10 min à 180°. Réservez ces tuiles.
6. Lorsque le riz a absorbé tout le bouillon, ajoutez les dés de cèpes poêlés, 75g de Saint-Mont des Alpes râpé puis le beurre froid en petits cubes. Mélangez jusqu'à ce que le beurre et le fromage soient bien intégrés.
7. Servir chaud avec les tranches de cèpes en décoration, un brin de persil et une tuile de Saint-Mont des Alpes.

