Risotto aux courgettes et champignons

<http://martinemenu.canalblog.com>

C’est un risotto fait à l’aide du Thermomix.

1 échalote

20 de beurre

3 gros champignons de Paris

190 gr de riz à risotto

1/2 verre de vin blanc

1 petite courgette

500 gr d'eau + 3/4 d'1 bouillon cube de poule dégraissé

ou du bouillon fait maison, ma recette : <http://martinemenu.canalblog.com/archives/2011/11/29/22668218.html>

sel (peu en cas de cube), poivre

2 c. à soupe de crème fraîche (allégée possible)

Parmesan

Dans le bol du Thermomix, mixer l'échalote, le beurre et les champignons 10 sec vit 4, programmer 3 min 90° vit 1.

Ajouter le riz et le vin blanc et programmer 3 min 90° vit 1 fonction sens inverse.

Ajouter la courgette coupée en petites rondelles, l'eau, le bouillon cube, le sel et le poivre, programmer pour 18 min 100° vit1 fonction sens inverse.

A l’arrêt de la minuterie, rectifier l'assaisonnement, ajouter la crème fraîche et le parmesan (selon votre goût) et mixer 30 sec vit cuillère, fonction sens inverse.