

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Risotto aux champignons

Des champignons bruns et des pleurotes dorés, un riz fondant et une liaison au beurre et au parmesan : une assiette généreuse, réveillée de persil. Privilégiez, selon l’offre disponible, champignons, beurre et herbes de producteurs hainuyers.

Ingrédients pour 4 personnes

- 320 g de riz Carnaroli cru
- 400 g de champignons bruns
- 200 g de pleurotes frais
- 2 échalotes (environ 80 g)
- 1 gousse d’ail
- 150 ml de vin blanc sec
- 1,2 l de bouillon de légumes peu salé, déjà préparé
- 40 g de beurre doux (15 g + 25 g froids)
- 30 ml d’huile d’olive (2 c. à soupe)
- 60 g de parmesan finement râpé
- 8 g de feuilles de persil plat
- Sel fin et poivre noir

Informations pratiques

Portions	4, en plat principal
Préparation	20 min hors cuisson
Cuisson	Environ 30 min[1]
Repos	2 min
Total estimé	52 min
Difficulté	Moyenne
Coût	Abordable
Saison	Toute l’année

[1] Champignons cuits en parallèle. Temps indicatifs ; cuisson surveillée.

Produits à privilégier

Champignons, beurre de ferme et persil auprès de producteurs hainuyers, selon l’offre disponible.

Préparation

1. **Préparez.** Nettoyez et séchez les champignons, sans trempage. Coupez les bruns en lamelles de 4 à 5 mm, les pleurotes en lanières de 2 à 3 cm. Ciselez les échalotes et le persil, hachez l’ail. Gardez 25 g de beurre au frais. Ne rincez pas le riz.
2. **Chauffez.** Maintenez le bouillon à frémissement doux. Dans une sauteuse à fond épais (24 à 26 cm), faites suer les échalotes avec 15 g de beurre, 4 min à feu moyen-doux, sans coloration.
3. **Nacrez.** Ajoutez le riz et remuez 2 min à feu moyen : les grains deviennent brillants. Versez le vin ; laissez-le s’évaporer presque entièrement, 2 à 3 min.
4. **Cuisez le riz.** Versez le bouillon chaud louche par louche, quand la précédente est presque absorbée. Cuisez à découvert, à petit frémissement, en remuant sans laisser sécher. Comptez 18 à 20 min dès le premier ajout ; goûtez après 16 min.
5. **Poêlez en parallèle.** Pendant la cuisson du riz, dorez les champignons en deux fournées dans une poêle de 28 à 30 cm : 1 c. à soupe d’huile et 6 à 7 min à feu moyen-vif chacune. L’eau doit s’évaporer. Ajoutez l’ail les 30 dernières secondes, réunissez, salez et poivrez. Réservez un quart.
6. **Réunissez.** À 5 min de la fin, ajoutez les trois quarts des champignons et la moitié du persil. Poursuivez au bouillon, selon absorption : grains légèrement fermes, sans cœur dur ; préparation souple.
7. **Liez hors du feu.** Ajoutez les 25 g de beurre froid en dés et le parmesan. Remuez vivement 20 à 30 s ; laissez reposer 2 min. Ajustez l’assaisonnement. Ajoutez au besoin 2 à 4 c. à soupe de bouillon chaud : le risotto doit s’étaler lentement.
8. **Servez aussitôt.** Dressez dans quatre assiettes creuses réchauffées à l’eau chaude puis essuyées. Ajoutez les champignons réservés, réchauffés si besoin, et le reste de persil. Servez chaud.

Conseils & accords

Risotto aux champignons

Accompagnements & dressage

Ce risotto se suffit à lui-même en plat principal. Pour compléter le repas :

- Une salade de jeunes pousses et de chicons, légèrement vinaigrée, pour le croquant et la fraîcheur.
- Des brocolis vapeur, pour une touche végétale douce, sans sauce riche.

Le dressage
Dressez en couche souple dans des assiettes creuses chaudes. Ajoutez les champignons réservés et le persil, sans tasser le riz dans un cercle.

Vins & boissons

- **Blanc belge sec, frais et peu boisé :** un profil chardonnay, à la fois rond et vif, accompagne la liaison au beurre et au parmesan.
- **Pinot noir léger :** un rouge aux tanins souples, dont le fruit et les nuances de sous-bois s'accordent avec les champignons.
- **Sans alcool :** un thé noir peu infusé, refroidi et non sucré, pour sa légère structure.

Suggestions par profil, sans cuvée précise.

Variantes

- **Tout champignon de Paris :** remplacez les 200 g de pleurotes par 200 g de champignons bruns. Mêmes découpes et repères de cuisson ; la texture sera plus homogène.
- **Sans vin :** utilisez 150 ml de bouillon à la place du vin (jusqu'à 1,35 l au total à disposition), laissez réduire 2 à 3 min, puis poursuivez. Ajoutez 1 à 2 c. à café de jus de citron à la finition, au goût.
- **Fromage régional :** remplacez les 60 g de parmesan par 60 g de fromage hainuyer affiné à pâte dure, râpé. Incorporez-le hors du feu ; ajustez le sel. Cette adaptation modifie le caractère du plat.

Astuces

- Préparez les ingrédients avant cuisson : riz et champignons cuisent simultanément.
- Bouillon peu salé : rectifiez après le fromage.
- Cuisez les champignons en deux fournées pour bien les colorer.
- Si le riz reste ferme après épuisement du bouillon, ajoutez un peu d'eau très chaude et poursuivez en goûtant.

Conservation

Dégustez de préférence immédiatement. Pour les restes, répartissez en petits récipients peu profonds, refroidissez rapidement et réfrigérez **dans l'heure**, à **4 °C maximum**.

Consommez sous **24 heures**. Réchauffez la portion nécessaire **une seule fois**, avec un peu d'eau ou de bouillon, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit fumante et très chaude à cœur. La texture sera plus ferme.

Repères de conservation : Food Standards Scotland, « Safe food storage » ; Food Standards Agency, « Home food fact checker ».