

Risotto aux champignons et aux légumes, chapelure aux herbes

Ingrédients

Préparation: env. 45 min

Pour 5 enfants et 1 adulte
Entre parenthèses: pour 10 enfants et 2 adultes

200 g (400 g) de champignons coupés en tranches
beurre à rôtir ou crème à rôtir
250 g (500 g) de courge ou de carottes pelées, coupées en dés
150 g (300 g) de poireaux parés, coupés en fines lamelles
300 g (600 g) de riz à risotto, p. ex. Carnaroli
env. 8 dl (1,6 l) de bouillon de légumes
50 g (100 g) de Gruyère AOP râpé
sel et poivre
1 dl (2 dl) de crème

Chapelure aux herbes:

50 g (100 g) de beurre
4 cs (8 cs) de chapelure
1-2 cs (2-3 cs) d'herbes aromatiques hachées, p. ex. romarin et thym

50 g (100 g) de noisettes hachées, grillées (facultatif)
thym pour décorer



Préparation

1. Faire revenir les champignons dans le beurre ou la crème à rôtir, réserver. Étuver les carottes et le poireau dans la même poêle. Ajouter le riz, faire revenir brièvement jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller peu à peu avec le bouillon en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que le risotto soit cuit. Ajouter le Gruyère, assaisonner.
2. Chapelure: Faire fondre le beurre dans une poêle. Verser la chapelure et la faire dorer tout en remuant. Ajouter les herbes aromatiques. Garder au chaud.
3. Verser la crème dans le risotto, mélanger. Servir dans une assiette, garnir de chapelure aux herbes. Décorer avec des noisettes et du thym (facultatif).