

Risotto aux champignons rôtis

avec fromage de chèvre

Végé

40 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.

Si vous désirez ajouter du bacon, suivez les instructions au verso de cette fiche!

Bonne cuisine!



Mélange de champignons



Vin blanc



Riz arborio



Fromage de chèvre



Amandes, tranchées



Petits pois



Bacon



Sel d'ail



Thym



Concentré de bouillon de légumes



Mirepoix

BONJOUR MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

Un savoureux mélange de creminis, de champignons de Paris et de pleurotes!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pince de cuisine, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de champignons	200 g	400 g
Bacon	200 g	400 g
Vin blanc	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Riz arborio	¾ tasse	1 ½ tasse
Thym	7 g	7 g
Fromage de chèvre	56 g	112 g
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer le bouillon

- Dans une casserole moyenne, mélanger **2 ¾ tasses d'eau** (5 ½ tasses pour 4 pers.), la **moitié** des **branches de thym** (toute la qté pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**.
- Couvrir et porter à ébullition à feu moyen-élevé.
- Réduire le feu à moyen-doux, et poursuivre la cuisson à couvert.



4 Cuire le risotto

- Dans la poêle contenant le **mélange de riz**, ajouter avec précaution le **bouillon** et les **pois**.
- Réduire à feu moyen. Cuire de 20 à 23 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bouillon** ait été absorbé et que le **riz** soit tendre.
- À l'aide d'une pince de cuisine, retirer avec précaution les branches de thym du **risotto**.
- Réduire à feu doux.



2 Griller les amandes

- En attendant que le **bouillon** arrive à ébullition, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche.
- Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **amandes** dans une assiette.



5 Préparer et rôtir les champignons

- Entre-temps, couper les **champignons** en quatre.
- Sur une plaque à cuisson, disposer les **champignons** et les arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail, poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 16 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **champignons**.

Pendant que les **champignons** rôtissent, disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin.) Rôtir dans le bas du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Transférer sur une assiette recouverte d'un essuie-tout.



3 Commencer le risotto

- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans la même poêle, puis tourner jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **mirepoix**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **mirepoix** ramollisse. **Saler**.
- Ajouter le **riz** et le **vin de cuisine**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **vin** ait été absorbé.



6 Terminer et servir

- Incorporer les **champignons** et le **fromage de chèvre** au **risotto**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Saupoudrer du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**, au goût.
- Répartir le **risotto** dans les assiettes.
- Parsemer d'**amandes**.

Émietter ou couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Parsemer le **risotto** de **bacon**.

Le souper, c'est réglé!