**Risotto à la châtaigne, aux champignons et la Tête de Moine AOP**

Afbeelding met voedsel, bord, maaltijd, tafelgerei

Automatisch gegenereerde beschrijving

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes:

* 300 g riz spécial risotto (arborio)
* 1 cube de bouillon de viande
* 200 g de châtaignes cuites (en conserve)
* 200 g de champignons frais
* 1 échalote
* 5 cl de vin blanc
* De l’huile d’olive
* Herbes de Provence
* Sel, poivre
* Une quinzaine de rosettes de Tête de Moine AOP

Préparation :

Épluchez et émincez l’échalote et les champignons.

Dans une sauteuse, versez quelques gouttes d’huile d’olive. Lorsqu’elle est chaude, ajoutez les échalotes émincées et faites-les dorer. Versez ensuite le riz et laissez-le se gorger avec l’huile jusqu’à ce que les grains deviennent transparents. Pendant ce temps, préparez votre bouillon. Dans un bol, mettez le bouillon cube et versez de l’eau très chaude dessus (environ 500 ml). Délayez.

Versez un tiers du bouillon dans la sauteuse afin de recouvrir le riz. Laissez-le gonfler. Remuez de temps en temps pour éviter que ça ne colle. Le riz doit être al dente et non pâteux.

Formez des rosettes de Tête de Moine AOP (10 environ). Ajoutez-les au risotto. Versez le restant de bouillon. Laissez mijoter.

Après une vingtaine de minutes de cuisson, ajoutez des herbes de Provence, du sel et du poivre. Déglacez au vin blanc.

Faites revenir les émincés de champignons et de châtaignes dans une noisette de beurre pendant quelques minutes, puis ajoutez-les au risotto. Pour terminer le plat, incorporez une cuillère de crème fraiche et ajoutez des belles rosettes de Tête de Moine AOP pour décorer les assiettes.