



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Risotto au shiitake, coco et curry

Pour 2 personnes | Facile

35 min | **2.27€** La portion (prix indicatif)



Un risotto aux notes exotiques, avec les champignons shiitake le curry et le lait de coco.

Le vin blanc, nécessaire à l'élaboration de cette recette n'est pas inclus dans le kit. Allez faire un tour dans la cave de La belle vie, rubrique vin blanc.

Les ingrédients

- **160 g** de Riz pour risotto
- **150 g** de Champignon Shiitaké
- **20 g** de Beurre doux
- **50 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **1 c à c** de Curry en poudre jaune
- **1 brin** de Persil plat frais
- **1 pièce** de Bouillon de légume
- **1 pièce** de Oignon jaune

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Préparez le bouillon de légumes en faisant dissoudre un cube dans 1 litre d'eau bouillante. Laissez le bouillon sur feu doux, jusqu'à la fin de la réalisation de la recette. Préparez les shiitaké : les émincez finement et laissez de côté. Hachez le persil.
- 2 Hachez finement la moitié d'un oignon. Faites-le suer, dans une casserole contenant un fond d'huile d'olive, sans coloration.
- 3 Ajoutez ensuite le riz et mélangez-le jusqu'à ce qu'il devienne translucide, nacré.

- 4 Versez un demi verre de vin blanc, puis une louche de bouillon. Remuez sans cesse, jusqu'à complète absorption.
- 5 Rajoutez ensuite le bouillon au fur et à mesure, et à chaque fois, attendez que le riz l'ait complètement absorbé avant d'en rajouter. Continuez à remuer.
Cette opération dure généralement 15 mn.
Vous pouvez tester le riz pour voir si il est bien cuit avant de le lier.
- 6 Ajoutez maintenant 2 généreuses cuillères à soupe de lait de coco.
Remuez. Salez, poivrez et ajoutez la poudre de curry. Mélangez à nouveau.
- 7 La cuisson du riz est terminée. Laissez-le sur feu doux, le temps de faire revenir dans une poêle, les shiitakés dans un peu de beurre (ou de l'huile d'olive)
- 8 Incorporez-les au riz crémeux (conservez-en quelques morceaux pour décorer les assiettes), avec quelques feuilles de persil finement ciselées.
Votre risotto est prêt. Servez-le aussitôt, quand il est encore tout fumant – vous allez vous régaler !