

# *Risotto aux champignons crabes et à la crème fraîche*



- 200 g de riz spécial rond risotto italien
- 1 Oignon
- ½ cuillère à thé de thym
- ½ cuillère à thé d'aiguilles d'épinette moulues
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 100 ml de vin blanc
- 30 g de champignons crabes séchés
- 20 g de parmesan
- 4 cuillères à soupe de crème 35%
- Beurre

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu, puis émincez-les.

Pelez et émincez finement l'oignon.

Faites-le fondre dans une grande poêle avec un peu de beurre.

Ajoutez le riz et laissez-le quelques minutes.

Versez le vin et laissez cuire sur feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

Ajoutez les champignons coupés en petits morceaux et les herbes.

Poursuivez la cuisson en ajoutant peu à peu le bouillon chaud des champignons puis celui de poulet.

Laissez le riz l'absorber avant d'en rajouter.

Remuez souvent.

Lorsque le riz est cuit, ajoutez le parmesan et la crème, remuez bien.

Servez avec une salade.