



Risotto aux champignons

- 1 à 2 livres de champignons, blancs ou créminis, tranchés finement
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 2 échalotes, hachées grossièrement ou coupées en dés selon votre goût
- 1 1/2 tasse de riz Arborio ou autre riz à grains courts, mais l'arborio est préférable.
- 1/2 tasse de vin blanc ou 1/4 tasse d'eau et 1/4 tasse de vinaigre blanc
- 4 tasses de bouillon de légumes
- 1 c. à thé de sel marin
- 4 c. à table de beurre
- 1/2 tasse de fromage parmesan, râpé. Plus un supplément pour le service.
- 1 c. à table de persil frais haché. Peut utiliser de la ciboulette si désiré

Chauffer une grande poêle en fonte ou antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les champignons directement dans la poêle sans huile ni beurre. Lorsque les champignons commencent à libérer leurs liquides naturels, ajoutez environ 1/2 c. à thé de sel pour aider l'humidité à se libérer. Remuer de temps en temps jusqu'à ce que les champignons brunissent à votre goût. Vous ne devriez pas avoir besoin d'ajouter du beurre ou de l'huile dans la poêle, mais si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter environ une cuillère à café pendant la cuisson. Retirer les champignons du feu et réserver.

Mettre l'instant pot en mode sauté, et ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les échalotes hachées. Remuer fréquemment jusqu'à ce que les échalotes commencent à caraméliser légèrement, environ 3 minutes.

Ajouter le riz Arborio et remuer pour l'enrober de l'huile qui se trouve déjà dans la poêle.

Ajouter 1/2 tasse de vin blanc ou une combinaison d'eau et de vinaigre blanc. Remuer et cuire jusqu'à ce que le vin soit presque complètement évaporé. Cela prend moins d'une minute.

Ajouter le bouillon de légumes au mélange de riz et remuer brièvement, en s'assurant que le riz est submergé.

Placez le couvercle sur l'instant Pot, tournez la valve de dégagement de vapeur pour sceller. A l'aide du bouton Manuel/pressure cook, High, réglez le temps pendant 5 minutes. Le pot mettra environ 3-4 minutes pour atteindre la pression désirée avant de commencer à compter les 5 minutes à rebours. Une fois que la cuisson est terminée et que l'instant Pot émet un bip, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 4 minutes avant de tourner la valve vers « venting ».

Retirer le couvercle. Ajouter, le sel, 1/2 tasse de fromage parmesan, 4 c. à soupe de beurre et les champignons sautés. Remuer jusqu'à ce que le beurre et le fromage aient fondu. Ajouter le persil frais haché. Remuez encore. Goûtez et ajoutez du poivre noir fraîchement moulu et du sel à votre goût.

Servir immédiatement avec un supplément de parmesan, si désiré.

Le risotto est à son meilleur lorsqu'il est servi immédiatement, mais les restes sont toujours délicieux. Conservez les restes de risotto au réfrigérateur dans un contenant hermétique jusqu'à 5 jours (ils ne se conserveront pas trop longtemps).