

## ❧ *Risotto aux morilles* ❧

### ❧ *INGREDIENTS* ❧

- 1 verre de riz
- 10 g de morilles déshydratées
- ¼ d'oignon
- ¾ du même verre d'eau
- ¾ du même verre de vin blanc
- thym – laurier
- sel - poivre
- 30 cl de crème liquide
- 100 g de beurre (la moitié pour faire revenir l'oignon et l'autre à la fin)

Faire revenir l'oignon. Ajouter le riz le faire colorer un peu. Ajouter l'eau et le vin blanc, les morilles hachées, le thym, le laurier, le sel, et le poivre. Laisser réduire aux ¾, le riz doit être ferme mais pas cru et il doit rester du liquide au fond de la casserole. Enlever le thym et laurier et ajouter la crème fraîche. Cuire jusqu'à ce que le riz soit al-dente. Ajouter le beurre, fondu de préférence, et servir tout de suite.