

# Risotto artichaut champignons chorizo

J'adore le risotto ! ? Ça prend un peu de temps à préparer, c'est vrai... mais quel régal une fois qu'il est prêt ! Je l'aime comme les Italiens peuvent le servir : Assez liquide et bien crémeux, sans pour autant transformer ça en soupe de riz ! ? On va partir sur cette version : j'avais Des artichauts au congélateur, d...

Pour 4 personnes · Préparation 15 min · Cuisson 25 min · Facile · Italie · Relevé

## Les ingrédients

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| 300 g     | Riz arborio         |
| 15 cl     | vin blanc           |
| 1         | Échalote            |
| 150 g     | Champignon de Paris |
| 100 g     | Artichaut, surgelé  |
| 20 g      | Chorizo             |
| 2 c. à s. | Huile d'olive       |
| 50 g      | Parmesan            |
|           | Bouillon de légumes |

## La marche à suivre

1. Commencer par Émincer une belle échalote Et découper le chorizo en petits dés. Ici, j'ai choisi un Chorizo piquant, histoire de bien relever l'ensemble ! ? Faire chauffer le chorizo dans la sauteuse. Dès qu'il commence à Bien transpirer Et à rendre son gras (il travaille pour nous, autant en profiter ?), ajouter l'échalote. La faire revenir à feu moyen, directement dans le gras du chorizo. Elle doit devenir bien translucide, même si elle va forcément prendre un peu la couleur du chorizo. Et franchement, c'est plutôt bon signe !
2. Ajouter la quantité de Riz à risotto Nécessaire. J'ai l'habitude de prendre une marque en particulier : Gallo, que je trouve personnellement parmi les meilleures en grande surface. Faire revenir le riz avec l'échalote et le chorizo. Il faut bien mélanger pour que Chaque grain soit enrobé de matière grasse. C'est une petite étape, mais elle compte : le riz doit être légèrement nacré avant de passer à la suite.

3. Déglacer avec le Vin blanc de cuisine ... et là, ça va chanter dans la sauteuse ! ? Ajouter ensuite les Champignons émincés Et les Artichauts. Ils vont tranquillement continuer à parfumer le riz. Puis, c'est parti pour le petit rituel du risotto : utiliser votre bouillon de légumes par petites louches. Dès que le riz a absorbé le bouillon, ajouter une nouvelle louche... et ainsi de suite. Oui, c'est un peu long. Oui, il faut rester devant la sauteuse. Mais C'est justement comme ça que c'est bon ! ? Personnellement, j'aime le risotto Encore légèrement croquant, surtout pas sec, avec encore pas mal de jus et une texture bien crémeuse. Après tout, un risotto qui se tient comme un bloc de béton, ce n'est pas vraiment ce qu'on recherche ! ?
4. Une fois le riz cuit comme vous l'aimez, terminer en ajoutant Le parmesan. Il va lier l'ensemble et rendre le risotto Extrêmement crémeux. Certains ajoutent également de la crème. Personnellement, je préfère rester sur une version plus traditionnelle et Ne pas en mettre. Mais comme toujours en cuisine, ça reste une histoire de goût... et personne ne viendra vérifier dans votre cuisine ! ?