



Riz

Millet aux cèpes façon risotto



35 min 10 min 25 min 0 331

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des cèpes

- 1 Parer et nettoyer les cèpes, les couper en morceaux.
- 2 Faire fondre un peu de beurre dans une poêle.
- 3 Faire revenir les champignons à feu moyen pendant 7 minutes en mélangeant souvent.
- 4 Assaisonner et réserver.

Étape 2

Préparation du millet aux cèpes façon risotto

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 2 Faire revenir l'oignon et le millet dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.
- 3 Verser le vin et laisser cuire 5 minutes.
- 4 Ajouter le bouillon de volaille en plusieurs fois afin de ne pas noyer le millet et laisser cuire à feu moyen environ une vingtaine de minutes.
- 5 En fin de cuisson, verser la crème, les cèpes et le parmesan et mélanger.
- 6 Laisser mijoter quelques minutes avant de servir chaud.

260 g **Millet**
250 g **Cèpe**
1 **Oignon(s)**
4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 **Parmesan**
5 cl **Vin blanc**
50 cl **Bouillon de volaille**
1 **Huile d'olive**
1 **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**