

## Mélange risotto aux bolets

---

Mise en place et préparation:  
env. 10 min  
Pour 1 bocal d'env. 5 dl  
Pour 4 personnes

---

**350 g de riz à risotto**  
(p. ex. carnaroli)  
**1 c. c. de flocons d'ail séchés**  
**20 g d'oignons grillés séchés**  
**20 g de bolets séchés**  
**50 g de tomates semi-séchées**, en lanières  
**quelques grains de poivre noir**, écrasés

---

Remplir le bocal en alternant le riz et tous les ingrédients jusqu'aux grains de poivre compris, joindre la recette du risotto aux bolets.

**Conservation:** env. 1 mois.



## Risotto aux bolets

---

Mise en place et préparation:  
env. 30 min

---

**2 c. s. d'huile d'olive**  
**1 mélange risotto aux bolets**  
**1 dl de vin blanc**  
**1 l de bouillon de légumes**, très chaud  
**20 g de beurre**  
**30 g de parmesan râpé**  
**sel, poivre**, selon goût

---

1. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Ajouter le mélange risotto aux bolets, nacer en remuant.
2. Mouiller avec le vin, ajouter peu à peu le bouillon en remuant souvent de manière à juste recouvrir le riz de liquide, laisser cuire doucement env. 20 min jusqu'à ce qu'il soit crémeux et al dente. Incorporer le beurre et le parmesan, rectifier l'assaisonnement.

**Portion:** 518kcal, lip 15g, glu 77g, pro 13g