

# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 1 verre de riz rond - 200 g de champignons de paris - ½ sachet de parmesan - 2 verres d'eau - 1 cube de bouillon de volaille - 200 ml de crème fraîche - sel, poivre

---

1. Préparez les champignons, en enlevant les pieds. Rincez les champignons délicatement. A l'aide de votre robot, émincez les champignons.
2. Dans le bol multifonction du Cuiseur Vapeur, mettez le riz et les champignons et mélangez à sec.
3. Ajoutez le sel, le poivre, le cube de bouillon et l'eau.
4. Mettez 1l d'eau dans le réservoir du cuiseur vapeur et disposez le bol dans le panier vapeur, mettez le couvercle et faites cuire 45 min à 100°C.
5. Mélangez régulièrement à l'aide d'une spatule.
6. Versez au dernier moment la crème fraîche et le parmesan. Mélangez et servez chaud.