

## Risotto aux cèpes.



**Température : 100°C**

**Taux d'humidité : 80%**

**Cuisson : 25 à 30 min**

### **Ingrédients pour 4 à 6 personnes :**

200 g de cèpes frais ou congelés

1 oignon

200 g de riz pour risotto

2 cuillères à café de concentré de bouillon de poule

1 dl de vin blanc

4-5 dl d'eau

0,1 g de safran (1 petit sachet)

50 g de beurre

4 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé

**Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.**

- Coupez les cèpes frais ou décongelés en morceaux d'1 cm. Épluchez l'oignon et hachez-le menu.
- Mettez tous les ingrédients jusqu'au safran inclus dans le plat Gastro Norm non perforé et faites cuire 25 à 30 min. Le riz doit rester «al dente».
- Pour finir, incorporez les noisettes de beurre et le parmesan râpé. Laissez gonfler quelques instants et servez très chaud.