

Risotto petits pois, champignons et truite fumée

Pour 2/3 personnes :

- 130g de riz rond
- 100g de champignons de Paris émincés (1 petite boîte)
- 100g de petits pois
- 150g de truite fumée ou de saumon
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 petit oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 25g de parmesan (que je n'ai pas mis cette fois)
- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



1. Faites cuire les petits pois soit à la vapeur soit dans de l'eau bouillante.
2. Pendant ce temps, préparez le bouillon en diluant le cube dans de l'eau bouillante.
3. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajoutez les champignons de Paris.
4. Au bout de quelques minutes, ajoutez le riz dans la sauteuse. Laissez le revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit translucide.
5. Commencez à rajouter louche par louche le bouillon, jusqu'à ce qu'il soit bien absorbé par le riz.
6. En fin de cuisson (une 20aine de minutes), ajoutez la crème fraîche, la truite fumée coupée en lanières, les petits pois et pour finir le parmesan. Poivrez (*personnellement je n'ai pas salé car entre le bouillon et la truite, c'était suffisant*). Laissez encore une minute sur le feu et servez aussitôt.