

## Risotto aux poireaux et aux morilles

Publié Par *Anne* Sur 28 décembre 2022 @ 18 h 00 min Dans Féculents,Végétarien | [19 commentaires](#)

---

Vous vous régalerez avec cette recette de **risotto** aux poireaux et aux morilles. Un plat facile à faire et délicieux, que je sers en plat complet. Ici je fais cuire avant mes poireaux (une fondue de poireaux finalement mais sans crème).

### La recette du risotto aux poireaux et aux morilles

Il vous faut pour 4 personnes :

4 blancs de **poireaux**

2 échalotes

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 pincée de sel

400 g de **riz** à risotto

100 ml de vin blanc (50 ml pour le risotto et 50 ml pour la fondue de poireaux)

2 litre de bouillon de légumes (maison ou reconstitué avec un cube), ou de volaille (pour les non végétariens)

100 g de Parmesan râpé

3 brins de thym frais

30 g de morilles séchées

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 bonne pincée de poivre

4 cuillères à soupe de copeaux de Parmesan en accompagnement

1 pincée de persil ou de thym frais en déco

### Préparation de la fondue de poireaux

Ôtez le pied des poireaux. Fendes-les en deux, nettoyez-les et coupez-les en lamelles. Epluchez l'échalote et ciselez-la finement. Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites y blondir l'échalote ciselée 3 à 4 minutes puis ajoutez les poireaux coupés et une pincée de sel. Mouillez avec 50 ml de vin blanc et laissez cuire une bonne trentaine de minutes à couvert. Vérifiez la cuisson et terminez-la à découvert s'il reste un peu de liquide.

Cette opération peut être réalisée à l'avance.

### Préparation des morilles

Faites tremper les morilles 15 minutes dans l'eau tiède. Egouttez-les. Ensuite, plongez-les 1 minute dans l'eau bouillante et égouttez-les à nouveau. Réservez-les.

### Réalisation du risotto

Faites chauffer doucement le bouillon de légumes ou de volaille dans une casserole. Ajoutez 3 brins de thym pour le parfumer.

Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez-y l'échalote ciselée et laissez cuire 3 minutes avant d'ajouter le riz. Mélangez et laissez cuire 5 minutes en remuant régulièrement. Les grains de riz doivent devenir nacrés. Mouillez ensuite avec le vin blanc sec et laissez-le complètement s'évaporer avant d'ajouter une louche de bouillon. Quand celui ci est absorbé, ajoutez une autre louche de bouillon et procédez ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit. Au bout de 10 minutes environ, incorporez la fondue de poireaux et les morilles et cuisez encore 7 à 8 minutes, toujours en ajoutant le bouillon, louche par louche.

Comptez environ 18 minutes en tout.

1 minute avant la fin de la cuisson rajoutez le Parmesan et la crème et mélangez.

Avant de servir, poivrez et saupoudrez de quelques pluches de persil ou de thym frais, poivrez et servez. Je mets toujours sur la table des copeaux de Parmesan pour accompagner.

Bon appétit !

---

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: **<https://www.papillesetpupilles.fr>**

URL de l'article: **<https://www.papillesetpupilles.fr/2022/12/risotto-aux-poireaux-et-aux-morilles.html/>**

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.