

RISOTTO DE LAPIN

au pesto de sauge et champignons des bois



RECETTE EXPRESS



10 min



25 min



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

12	filets de lapin émincés
300 g	de champignons des bois
	Pour le pesto de sauge :
100 g	d'amandes blanches
15 à 20	feuilles de sauge
1	pincée de gros sel
2	petites gousses d'ail
10 cl	d'huile d'olive
20 g	de parmesan
	Pour le risotto :
250 g	de riz Arborio
12,5 cl	de vin blanc
1	c. à soupe d'huile d'olive
20 g	de beurre
70 g	de parmesan râpé
60 cl	bouillon de légumes
	Quelques feuilles de sauge
	Sel et poivre du moulin

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- 1/ Dans une poêle bien chaude, faire suer les champignons. Réserver.
- 2/ Préparer le pesto de sauge. Mixer les ingrédients sauf l'huile d'olive. Verser l'huile progressivement.
- 3/ Préparer le risotto. Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de légumes. Réserver au chaud.
- 4/ Éplucher et émincer finement l'échalote.
- 5/ Faites revenir l'échalote dans le beurre à feu moyen. Ajouter le riz Arborio et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pendant 1 minute pour bien l'enrober. Ajouter le vin blanc et faire réduire.
- 6/ Verser une louche de bouillon chaud et laisser le riz s'imbiber. Répéter l'opération en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement absorbé entre chaque ajout. Cuire 18 à 22 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.
- 7/ Faire revenir les émincés de **lapin** dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.
- 8/ Hors du feu, ajouter le parmesan et le pesto de sauge, les champignons et l'émincé de **lapin** dans le risotto. Bien mélanger, poivrer et déguster sans plus attendre !