

# Risotto aux champignons et Jambon de Parme

Donne 2 à 3 portions

## Ingrédients:

1 échalote française  
1/2 cube de bouillon de poulet  
100g de jambon de parme  
250 g de champignons  
175g de riz Arborio  
50 ml de vin blanc sec  
350 ml d'eau bouillante  
40 g de beurre  
30g de parmesan râpé

## Instructions:

- 1- Hacher l'échalote française avec le **Hachoir Gagne-Temps** avec le ½ cube de bouillon.
- 2- Couper le jambon de parme en lanière.
- 3- Verser 400 ml d'eau froide dans le réservoir de l'**Intelli-Vap**.
- 4- Poser la passoire sur le réservoir et placer-y les champignons lavés et coupés en 4.
- 5- Poser l'insert sur la passoire et verser y le riz, le contenu du **Hachoir Gagne-Temps**, le vin blanc et l'eau bouillante.
- 6- Mettre le couvercle et cuire au four micro-ondes 21 minutes à une puissance de 80% puis laissez reposer 5 min.
- 7- Ajouter dans le riz, le beurre et le parmesan râpé et mélanger avec la **Spatule en silicone**.
- 8- Ajouter les champignons ainsi que le jambon de parme, mélanger et servir bien chaud.

Note : Pour un risotto plus crémeux, ajouter 50ml de crème liquide en même temps que le parmesan. Si vous devez le réchauffer, faites-le à une puissance très basse et remuer régulièrement.