

RISOTTO AUX CÈPES ET ROQUETTE, SAUCE RAISIN NOIR**Chef : Vittorio Beltramelli**Pour : **4 personnes**Préparation : **20 min**Cuisson : **35 min****INGRÉDIENTS**

320 g de risotto carnaroli
120 g de cèpes déjà nettoyés
200 g de raisin noir
60 g de roquette
100 g de parmesan
120 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 litre de bouillon de volaille
20 cl de vin blanc
Sel, poivre

PRÉPARATION

- Dans une casserole, faites revenir le riz avec la moitié du beurre, jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Versez le vin blanc, laissez évaporer. A feu moyen, ajoutez le bouillon très chaud au fur et à mesure de son absorption.
- Entre temps, coupez les cèpes en quatre, et faites-les sauter à l'huile d'olive. Salez, poivrez et gardez au chaud.
- Passez les raisins à la centrifugeuse, afin d'obtenir la sauce.
- Une fois le risotto cuit (al dente : 7 à 8 min), incorporez le reste du beurre et le parmesan.
- Disposez le risotto et les cèpes sur dans une assiette. Décorez de feuilles de roquette et du jus de raisin.