



Risotto aux cèpes avec saucisses de gibier

 4 personnes  Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients

- Saucisses à la viande de gibier de votre choix
- 1 emballage de cèpes
- 250 g de riz Carnaroli
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 dl de vin blanc
- huile d'olive
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- romarin en branche
- un peu de vin blanc

Préparation:

Dans un récipient, faire tremper les cèpes dans le bouillon de légumes. Réserver le reste du bouillon. Verser de l'huile dans la poêle. Ajouter l'oignon haché, l'ail, le romarin effeuillé et le risotto. Faire revenir brièvement et déglacer au vin blanc. Incorporer les champignons, le reste du bouillon et faire mijoter pendant 20 minutes. Dresser les assiettes, les garnir avec une branche de romarin et asperger avec un peu d'huile d'olive. Buon appetito!