

# RISOTTO VERT AUX GIROLLES

## Ingrédients

Riz arborio 200gr  
Echalotes, oignons 2  
Crème soja 250 ml  
Vin blanc 10cl  
Parmesan  
Persil, menthe, oseille, chénopode blanc  
Spiruline- poudre ou paillette  
Bouillon de légumes 50 cl  
Giroles  
Graines de courges, une poignée  
2 courgettes  
Huile olive, sel, poivre du Cambodge



## Recette

### Crème verte

Faire suer les oignons, ajouter l'oseille, chénopodes qui viennent d'être cueillis, cuire 2 mn

Ajouter le reste des herbes hors du feu et spiruline

Mixer au robot jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Saler et poivrer

### Risotto

Dans une sauteuse faire suer les oignons les échalotes. Ajouter le riz et le « nacrer » qu'il devienne translucide.

Verser le vin blanc, le laisser s'évaporer

Ajouter à la louche le bouillon de légumes au et à mesure de la cuisson- 20 mn

Une fois le riz cuit, ajouter avec parcimonie la crème verte et mélanger

Gouter. Rectifier l'assaisonnement si besoin

### Poêlée de girolles

Faire revenir 2 oignons dans l'huile

Ajouter les girolles, l'ail et le persil

Dresser au fond de l'assiette creuse le risotto vert et déposer dessus la poêlée de girolles et quelques copeaux de parmesan