

# RISOTTO DE BACON, PETITS POIS & CHAMPIGNONS



## Ingrédients :

- Riz à risotto 120g
- Petits pois (surgelés ou en conserve) 50g
- Champignons 100g
- 1 oignon = 80g
- 1 grosse gousse d'ail
- Allumettes de bacon 100g
- Eau 900mL environ
- Huile (olive ou tournesol) 3 càs
- Parmesan râpé 40g à 60g
- Sel et poivre
- **Herbes aromatiques au choix** : persil, coriandre

## Astuces :

- Ajouter de l'eau si le riz n'est pas encore assez fondant.
- Le bacon, les petits pois en conserve et le parmesan sont déjà salés, soyez raisonnables quant à la quantité de sel ajoutée.

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30 à 40 minutes**  
**Pour 2 personnes**

1. Éplucher l'ail et l'oignon et les émincer.
2. Éplucher les champignons et les couper en fines lamelles.
3. Si les petits pois sont en conserve : les égoutter et les rincer sous l'eau pour enlever l'excédent de sel/sucre.
4. Dans une poêle anti-adhésive : faire chauffer l'huile sur feu moyen.
5. Faire revenir l'ail, l'oignon et les champignons environ 10 minutes (ils doivent être fondants).
6. Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il soit translucide.
7. Si les petits pois sont surgelés, les ajouter maintenant.
8. Sur feu moyen/fort, ajouter un peu d'eau et faire réduire tout en mélangeant. Répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit fondant.
9. Au dernier moment, ajouter le sel, le poivre, les allumettes de bacon, le parmesan (et les petits pois s'ils sont en conserve) et mélanger.
10. Parsemer d'herbes aromatiques finement ciselées avant de servir.



@Recettes100faim.fr