

Risotto d'orge au jambon et aux champignons

Portions : 4

Ingrédients

- ✓ 6 tasses de bouillon de poulet
- ✓ 1/3 tasse d'huile d'olive
- ✓ 1 petit oignon haché finement
- ✓ 450 grammes de champignons hachés
- ✓ 1 gousse d'ail émincée
- ✓ 2 tasses d'orge
- ✓ ½ tasse de vin blanc
- ✓ 1 ½ tasse de jambon, coupé en cube
- ✓ 1/3 tasse de beurre
- ✓ 1/3 tasse de parmesan râpé
- ✓ Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un chaudron, à feu vif, portez le bouillon de poulet à ébullition. Réduisez le feu à moyen et laissez mijoter.
2. Dans un autre chaudron, chauffez l'huile à feu vif et colorez les champignons. Assurez-vous de ne pas trop les remuer pendant la cuisson, pour obtenir une belle coloration.
3. Une fois les champignons colorés, ajoutez l'ail et les oignons, et poursuivez la cuisson 1 minute.
4. Réduisez le feu à moyen, ajoutez l'orge, et mélangez-le de sorte que chaque grain soit enduit d'huile.
5. Déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié en mélangeant à l'aide d'une cuillère de bois.
6. Ajoutez l'eau ou le bouillon à coup de 250 ml, toujours en mélangeant à l'aide de la cuillère de bois, afin que l'orge absorbe bien le liquide. Ajoutez du bouillon lorsque le mélange commence à coller.
7. Une fois tout le bouillon incorporé, ajouter le jambon.
8. Terminez en ajoutant le beurre et le parmesan.
9. Assaisonnez au goût et servez.