

# Girolles façon risotto



6



25 min



15 min



10 min

## Ingédients

- 1 filet d'huile d'olives
- QS de girolles fraîches
- de la saucisse catalane (grosse) ou chipolatas
- 240 g de riz Arroz (riz à risotto)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 800 ml d'eau
- sel gris aux herbes de Noirmoutier
- poivre 5 baies au moulin
- 3 ou 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- du persil ciselé



## Recette

### En mode manuel:

#### Cuisson classique : dorer

Faire chauffer l'huile d'olives.

Ajouter les girolles coupées en 4, faire suer.

Ajouter les saucisses et le riz lorsque les girolles ont rendu leur eau.

Ajouter le cube de bouillon de volaille émiétté et assaisonner.

Mélanger à la spatule.

Ajouter l'eau.

Mélanger.

**Cuisson sous pression** : 10 minutes.

Ajouter la crème et le persil ciselé. Mélanger

#### Maintien au chaud

QS : quantité suffisante

notes