



Temps Total
50 MIN.

Portion
6 OZ / 190 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
20

Le risotto est meilleur servi frais ; cette recette de champignons et de parmesan vous donne un moyen facile et rapide de cuisiner une portion unique pour chaque client.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1/3 tasse	83 mL
Champignons, tranchés	40 oz	1 1/5 kg
Risotto de base vite fait*	1 recette	1 recette
Bouillon de poulet, de Campbell®	40 oz	1 1/4 L
Parmesan, râpé	20 oz	600 g
Sage, fresh, chopped		
Persil, haché	1/3 tasse	83 mL
Poivre	4 c. à t.	20 mL

INSTRUCTIONS

1. Pour chaque portion, faire sauter 2 oz de champignons avec de l'huile dans une poêle pour cuisson au présentoir.
2. Ajouter 6 oz de risotto et ¼ tasse de bouillon (poulet). Bien mélanger et bien faire chauffer.
3. Ajouter de la sauge et du parmesan, juste avant de servir. Saupoudrer de persil haché.