

Risotto de base et ses variantes

4 à 6 portions

2 cuillères à soupe de graisse solide ou liquide. Choisir parmi le beurre, le saindoux, le schmaltz, l'huile de noix de coco, la graisse d'oie ou de canard, l'huile d'olive, de légumes, de maïs, de canola, de carthame, de pépins de raisin, d'avocat ou toute huile de noix, ou un mélange 50/50 d'une graisse solide et d'une graisse liquide.

1 tasse d'aromates d'allium hachés (et parés si nécessaire).

Choisissez parmi les oignons (de toutes sortes), les échalotes, les poireaux (parties blanches et vert pâle seulement, bien lavées) ou les échalotes.

1½ tasses de riz blanc brut à grain moyen, de préférence du riz Arborio blanc

½ tasse de liquide rehaussant la saveur. Choisir parmi le vin blanc (de toutes sortes), le vermouth sec, le xérès sec, le thé fortement infusé, une bière de couleur pâle comme une IPA ou une Pilsner, du jus de pomme non sucré ou un bouillon de champignon.

2 cuillères à soupe de feuilles d'herbes fraîches hachées. Choisissez parmi le basilic, la ciboulette, la marjolaine, l'origan, le persil, le romarin, la sauge, la sarriette, l'estragon et/ou le thym.

Jusqu'à 3 gousses d'ail moyennes, pelées et hachées (1 c. à soupe)

Jusqu'à ¼ cuillère à café de fil de safran (en option)

1 pinte (4 tasses) de bouillon. Utiliser n'importe quel type de bouillon - poulet, bœuf, légumes, dinde ou poisson - ou (mieux) utiliser un bouillon fait maison, même dans un rapport aussi petit que 25/75 avec un bouillon acheté en magasin.

Jusqu'à 2 tasses de légumes à cuisson rapide préparés (facultatif)

Choisissez-en une ou deux parmi les endives évidées et hachées, les carottes en dés, les cubes de courge musquée surgelés (ne pas décongeler), l'edamame congelé (ne pas décongeler), les légumes mélangés surgelés sans épices ni arômes (ne pas décongeler), les châtaignes pelées en pot, les carottes pelées en dés ou les panais pelés en dés ; de courges musquées fraîches en dés, épépinées et pelées ou d'autres courges d'hiver ; de pois écossés (frais ou congelés) ; de bettes à carde, de choux frisés ou d'autres légumes-feuilles lavés et équeutés ; de champignons shiitake en tranches minces ; de champignons de Paris blancs ou bruns en tranches minces ; de champignons cèpes frais en tranches fines ; de champignons de Paris.

½ à 1 tasse de fromage râpé à pâte mi-dure ou ferme

Choisissez entre Asiago, Cheddar, Colby, Havarti, Gorgonzola, Gouda, Gouda, Jack, mozzarella, Parmigiano-Reggiano, pepper Jack, pecorino, ou Suisse - ou même un fromage fumé comme Jack ou Gouda.

Sel de table et poivre noir moulu pour garnir

Appuyer sur le bouton pour : SAUTÉ

Régler à : MOYEN, NORMAL ou SUR MESURE 300°F

Temps de cuisson : 10 minutes

Faire fondre la graisse ou chauffer l'huile dans un ip de 3, 6 ou 8 pintes pendant une minute ou deux. Ajouter les aromates et cuire, en remuant souvent, de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Choisir parmi les oignons (de toutes sortes), les échalotes, les poireaux (parties blanches et vert pâle seulement, bien lavées) ou les échalotes. Incorporer le riz et cuire jusqu'à ce qu'il soit enrobé de graisse et que les extrémités des grains commencent à devenir translucides, environ 1 minute.

3. Incorporer le liquide rehaussant la saveur et gratter le fond de la casserole pour en gratter les morceaux brunis. Incorporer les herbes, l'ail (si utilisé) et le safran (si utilisé) jusqu'à ce qu'ils soient aromatiques, quelques secondes seulement. Désactivez la fonction SAUTÉ, versez le bouillon, grattez le fond de la casserole et ajoutez les légumes à cuisson rapide (si nécessaire).

IP MAX

Régler l'ip à : pression copk.le niveau pour : MAX

Régler le temps de cuisson : 7 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM éteinte.

AUTRES IP

Régler l'ip à : MANUAL/PRESSURE COOK.Réglez le niveau pour : ÉLEVÉ.

Temps de cuisson : 9 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM.

Utilisez la méthode de dégagement rapide pour ramener la pression du pot à la normale. Déverrouillez le couvercle et ouvrez la cuisinière. Ajouter le fromage et bien mélanger. Placer le couvercle de travers sur la casserole pendant environ 2 minutes pour faire fondre le fromage. Remuer de nouveau et assaisonner de sel et de poivre au goût. Vous devez réduire de moitié la recette pour un ipde 3 pintes.Pour varier la saveur et la texture, substituer jusqu'à ½ tasse d'un fromage à pâte molle comme le chèvre ou la ricotta (ou même tasse de crème fraîche) au fromage semi-ferme ou ferme. Bien remuer pour faire fondre. Vous pouvez ajouter jusqu'à 1 c. à thé de flocons de poivron rouge avec les herbes fraîches.

Traduit de : the omstant pot bible. Photo : <https://www.busycooks.net/instant-pot-risotto-mushrooms/>

