

ingrédients:

- 2 c à table d'huile d'olive
- 1/3 Tasse d'échalotte française hachée
- 227 G de champignons tranchés
- 1/4 Tasse de beurre
- 1/4 c à thé de sel
- 1/8 c à thé de flocon de piment rouge
- 2 gousses d'ail hachée finement
- 1/2 Tasse de vin blanc
- 2 Tasse de bouillon de poulet (ou de légumes)
- 1 Tasse de riz Arborio
- 1/4 c à thé de thym séché.
- 1 c à table de beurre
- 2 Tasse de bébé épinards hachés
- 1/3 Tasse de Parmesan frais rapé
- Huile de truffe blanche au goût (optionnel)

Procédure:

Sélectionnez le mode Sauté, attendre que l'inscription HOT s'affiche. Ajoutez l'huile d'olive et sautez les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorées puis les retirer avec une cuillère trouée. Ajoutez 1/4 Tasse de beurre, faire suer les échalottes, ajoutez l'ail ainsi que le riz. Bien mélanger afin que les grains de riz soient bien enrobés. Ajoutez le sel et les flocons de piments. Déglacez avec le vin blanc en grattant bien le fond afin de dissoudre les sucs de cuisson. Remettre les champignons, le bouillon et le thym, fermez le couvercle et faire cuire en mode manuel, haute pression pour 6 minutes. Relâchez la pression.

Ajoutez le beurre, les épinards ainsi que le fromage Parmesan, bien mélanger et finalisez avec quelques gouttes d'huile de truffe (si désiré)

[https://youtu.be/Tr\\_tLHjY5jo](https://youtu.be/Tr_tLHjY5jo)