

# Risotto "Golden Milk" au shiitake et piment

durée totale **25 min.** 25 min. temps de cuisson **60 min.** temps de repos

## INGRÉDIENTS

10 portions

### Pour le risotto :

<b>1,2 litre</b>	de bouillon de légumes
<b>1,2 litre</b>	de lait de coco
<b>1 càs</b>	de curcuma
<b>50 g</b>	de gingembre, coupé en rondelles
<b>4</b>	bâtons de cannelle
<b>1 càc</b>	de noix de muscade, fraîchement râpée
<b>1 càc</b>	de poivre, fraîchement moulu
<b>1 càc</b>	de sel
<b>100 ml</b>	d'huile d'olive
<b>100 g</b>	d'échalotes, finement hachées
<b>800 g</b>	de riz pour risotto
<b>En plus :</b>	
<b>50 ml</b>	d'huile d'olive pour la friture
<b>500 g</b>	de champignons shiitake
<b>10 g</b>	de piment, émincé finement
<b>150 ml</b>	<u>Tamari sauce soja sans gluten fermentation naturelle Kikkoman</u>
<b>10 g</b>	de sirop de riz
<b>20 g</b>	de graines de sésame, grillées
<b>10</b>	brins de coriandre, feuilles cueillies
<b>150 g</b>	d'oignons nouveaux, émincés finement
<b>1</b>	paquet de cresson, ciselé

## PRÉPARATION

### Étape 1

Porter à ébullition le bouillon de légumes et le lait de coco. Ajouter le curcuma, le gingembre, la cannelle, la muscade, le poivre et le sel, puis laisser infuser pendant environ 1 heure. Passer le mélange au tamis fin.

### Étape 2

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Faire revenir les échalotes pendant 1 à 2 minutes sans les colorer. Ajouter le riz et laisser cuire encore 2 minutes. Ajouter le bouillon infusé et laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes, en remuant de temps en temps.

### Étape 3

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir les champignons à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le piment et faire cuire brièvement. Déglacer avec la sauce soja sans gluten Kikkoman, ajouter le sirop de riz et laisser réduire pendant 2 à 3 minutes. Incorporer les graines de sésame.

### Étape 4

Répartir le risotto dans les assiettes et disposer les champignons dessus. Servir garni de coriandre, d'oignons nouveaux et de cresson.