

RISOTTO

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : ENVIRON UNE HEURE

Une recette de base à décliner et enrichir avec les légumes, épices, herbes et autres parfums de votre choix, sans modération !

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 verre de riz à risotto
- 1 oignon ou échalote
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 1 petit verre de vin blanc
- Environ 1 litre de bouillon
- 3-5 CS de parmesan râpé
- Légumes au choix : champignons, courge, courgettes, betterave...
- Épices et herbes au choix : origan, herbes de Provence, safran...
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon et l'ail dans une noix de beurre ou un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes
2. Ajouter le riz et bien mélanger pour imprégner le riz du beurre ou de l'huile
3. Ajouter le vin blanc et laisser cuire en remuant 2-3 minutes
4. Verser du bouillon chaud de sorte à recouvrir le riz, baisser le feu et couvrir
5. Laisser cuire jusqu'à absorption du bouillon par le riz - attention de ne pas laisser le fond de la poêle brûler
6. Répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente
7. Pendant ce temps, préparer les légumes de votre choix (à la poêle, vapeur, au four...)
8. Ajouter le parmesan râpé et les épices et herbes de votre choix ; saler et poivrer - attention le bouillon et le parmesan apportent déjà du sel
9. Eventuellement ajouter une noix de beurre ou une tombée de crème pour un risotto encore plus crémeux
10. Incorporer les légumes chauds
11. Servir avec un trait de jus de citron et un peu de persil frais par exemple, ou parsemer de noisettes, noix...

OÙ TROUVER...

... DU RIZ À RISOTTO ?

A Bio C' Bon

... DU BOUILLON ?

Au Bocal Local