

LA TECHNIQUE DU RISOTTO

POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 360 g de riz arborio ou carnaroli
- 1/2 oignon ou une échalote ciselé
- Sel, poivre
- 5 cl d'Huile d'olive
- 10 cl de vin blanc sec
- 100 g de parmesan
- 50 g de beurre doux
- 1,2 l de bouillon de légumes, volaille ou veau

REALISATION

- Faire revenir l'oignon ou l'échalote dans l'huile à couvert
- Ajouter le riz, bien remuer pour que les grains de riz soient nacrés
- Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement en remuant
- Ajouter le bouillon petit à petit 1 cm au dessus du riz et laisser cuire 17 à 18 minutes en tout
- Le riz doit être crémeux grâce à son amidon
- Ne pas hésiter à goûter le riz pour adapter le temps de cuisson
- Assaisonner sans trop de sel à cause du parmesan
- Quand le riz est prêt, hors du feu, ajouter le beurre puis le parmesan
- Laisser à couvert 1 minute
- Puis remuer délicatement l'ensemble avant de servir.



LE TRUC DU CHEF

VOUS POUVEZ AJOUTER EN
FIN DE RECETTE DES
CHAMPIGNONS POELÉS, DE
PETITS DÉS DE CHORIZO OU
DE POIVRON ... PAS DE
LIMITE À L'IMAGINATION !