

RISOTTO

Ingrédients :

- 1L et ¼ d'eau
- 2 cubes de bouillon
- 2 gousses d'ail (facultatif)
- 1 oignon
- 80gr de crème fraîche
- 50gr de parmesan
- 400 gr de riz



Préparation :

ÉTAPE 1 :

Éplucher et émincer l'oignon et autres légumes si envie.

Faire bouillir l'eau et y plonger les cubes de bouillon, les faire dissoudre et laisser mijoter à feux doux.

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter l'oignon émincé et faire légèrement colorer.

ÉTAPE 2 :

Dans la poêle, ajouter ensuite le riz et le rissoler pendant quelques secondes, le temps que le riz devienne légèrement transparent et s'imprègne d'huile.

ÉTAPE 3 :

Ajouter progressivement le bouillon dans la poêle et laissez absorber le riz. Répéter l'opération...

Mélangez jusqu'à ce que le riz soit cuit et tendre.

A la fin de la cuisson, retirer la poêle du feu.

ÉTAPE 4 :

Ajouter le parmesan râpé et la noix de beurre. Saler et poivrer légèrement. Ajouter la cuillère de crème liquide et mélanger le tout hors du feu.

ÉTAPE 5 :

Votre risotto est prêt ! Pour une question d'esthétique, disposez le riz dans des emportées pièces, des formes ou un bol pour réaliser une jolie assiette.