

Recette du Risotto

Pour 4 personnes

240g de riz rond (St Andréa ou Arborio ou Carnarol)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon émincé (grosseur d'un œuf)
120g de vin blanc sec

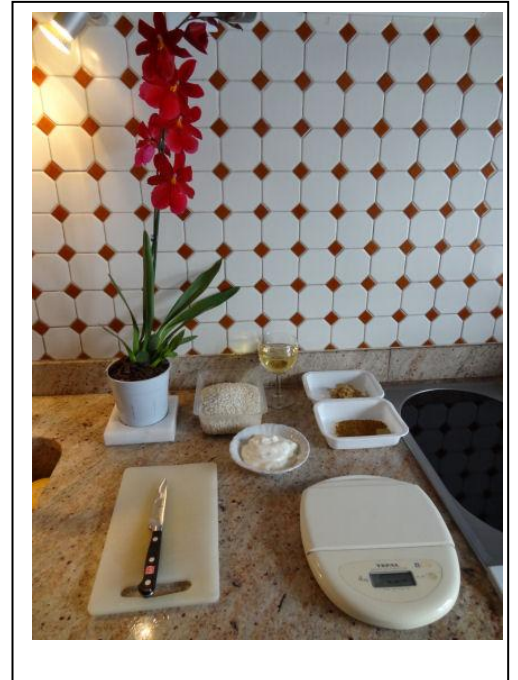
Poivre – sel
1 cube bouillon volaille ou bœuf ou ...
(suivant votre « parfum »)

80g de crème épaisse 35%

Préparer une casserole d'eau bouillante (environ 2 litres)

Vous pouvez « parfumer » votre risotto avec :
Champignons – petits légumes – fruits de mer ...
(en fonction de votre imagination)

Pour cela faire cuire au préalable votre accompagnement (environ 120g)



Méthode

Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive
(Les oignons doivent être translucides et non grillés)

Verser le riz
Et tourner pour qu'il absorbe l'huile, il devient translucide

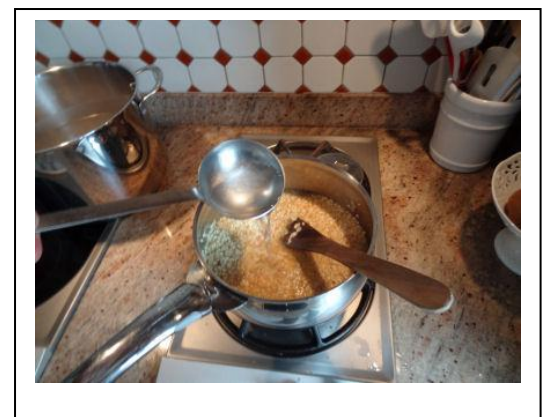
Tout en brassant, versez le vin blanc, et les épices

Lorsque le liquide est absorbé,
rajoutez une louche d'eau bouillante et regardez l'heure

il faut continuer à brasser en vérifiant que le riz n'attrape pas au fond de la casserole
lorsque vous « sentez » que l'eau a été absorbée
rajouter une louche d'eau au fur et à mesure

cette phase va durer entre 15 et 20 mn

au bout de 15 mn goûtez le riz pour vérifier sa cuisson
il doit être « andante » (comme pour les pâtes)



Retirer le riz du feu
Ajouter la crème et l'accompagnement
Bien mélanger

Présenter dans les assiettes
Servir aussitôt



Risotto au citron confit et noix de St Jacques

Le riz a été accompagné de citron confit (au sel)
où juste l'écorce a été utilisée en la coupant en petits dés (voir photo ci-dessus)

le riz est accompagné de noix de St Jacques qui viennent d'être rissolées à la poêle

