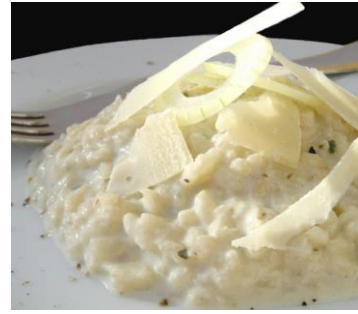


RISOTTO CREMEUX

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : Italie



Ingrédients pour 6 personnes

- **300 g de riz arborio ou carnaroli**
- **Bouillon de volaille ou de légumes**
- **1 verre de vin blanc sec**
- **1 oignon**
- **30 g de beurre**
- **15 cl de crème liquide**
- **1 grosse càs de mascarpone**
- **80 g de parmesan**
- **sel**
- **poivre du moulin**

Etapes de préparation

1. Faire fondre dans une poêle 1 oignon doux émincé dans 30 g de beurre ou 1 filet d'huile d'olive pendant quelques minutes.
2. Ajouter 300 g de riz rond spécial risotto ou de quinoa et le laisser revenir deux à trois minutes. Mouiller d'un verre de vin* blanc sec pour donner de l'arôme au riz.
3. Ajouter une louche de bouillon de légumes très chaud (de légumes ou de viande) et laisser mijoter jusqu'à absorption complète. Ajouter le liquide au fur et à mesure lorsque cela est nécessaire.
4. Au bout de 15 ou 20 minutes, selon la variété de riz utilisé (bien lire les instructions sur le paquet), le risotto est cuit. C'est un peu plus long avec du quinoa. Ajouter 15 cl de crème liquide en dernier, 1 grosse c. à soupe de mascarpone et 80 g de parmesan fraîchement râpé, mélanger doucement, rectifier l'assaisonnement. Servir aussitôt ! Le risotto se sert plutôt liquide que compact !

