

## Risotto aux courgettes et au curry WW



Pour 5 pers / 6 pp par pers

- 1 litre d'eau
- 125 ml de vin blanc
- 2 bouillons cube de légumes
- ½ oignon
- 200 gr de riz à risotto
- 1 kg de courgettes
- curry

- sel, poivre
- 2 cc d'huile d'olive
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg

Émincer l'oignon.

Couper les courgettes en ½ rondelles.

Faire chauffer l'eau et y faire dissoudre les 2 bouillons cubes.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'oignon et les courgettes.

Ajouter ensuite le riz et mélanger jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Verser ensuite le vin blanc et laisser chauffer jusqu'à évaporation.

Ajouter alors le curry, mélanger, puis verser une louche de bouillon, lorsque le bouillon est entièrement absorbé verser une nouvelle louche, et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Enfin saler, poivrer et incorporer la crème.

Mélanger et servir aussitôt.

*Vous pouvez rajouter un peu de parmesan sur le risotto ( à comptabiliser pour les personnes qui font ww)*