



Risotto aux carottes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 8 spl par pers

- 6 carottes
- 1/2 oignon
- 250 gr de riz arborio
- 25 gr de parmesan râpé
- 1 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 100 ml de vin blanc
- 1 litre de bouillon de volaille (1 litre d'eau + 2 cubes de bouillon de volaille)
- 1 cc d'huile d'olive
- Ciboulette
- Sel et poivre

Commencer par faire le bouillon en faisant chauffer l'eau dans laquelle vous aurez émietté les cubes de bouillon de volaille.

Eplucher et émincer l'oignon. Eplucher les carottes et les couper en très petits morceaux. (Je me suis servie de mon turbo tup de Tupperware pour cette étape).

Dans une sauteuse, mettre l'huile d'olive et ajouter l'oignon. Le faire revenir à feu doux. Rajouter les carottes et laisser cuire 10 mn toujours à feu doux.

Verser le riz, et laisser cuire tout en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Saler, poivrer et verser le vin blanc. Bien mélanger et laisser cuire à feu doux jusqu'à absorption du liquide.

A ce moment-là rajouter une louche de bouillon que vous laisserez absorber par le riz avant d'en rajouter une seconde. Procéder ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit, j'ai utilisé l'intégralité du bouillon pour ma part.

Ajouter alors la crème, la ciboulette ciselée et le parmesan.

Mélanger le tout et servir.