



Risotto à la courgette

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 7 spl par pers

- 1/2 oignon
- 1 litre de bouillon de légumes (soit 1 litre d'eau + 2 cubes de bouillons de légumes)
- 1 belle courgette
- 200 gr de riz arborio
- 50 gr de parmesan
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 8 tomates cerises
- se, poivre
- huile d'olive

Émincer l'oignon. Couper la courgette en petits morceaux.

Faire chauffer de l'eau dans laquelle vous aurez émietté les cubes de bouillon de légumes.

Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et la courgette, Baisser ensuite le feu et poursuivre la cuisson 5 min tout en remuant régulièrement.

Ajoutez ensuite le riz, mélanger et lorsque les grains seront devenus translucides verser une louche de bouillon, mélanger le tout.

Laisser le liquide être absorbé, par le riz et reverser alors une seconde louche. Pratiquer ainsi jusqu'à ce que votre risotto soit cuit, j'ai quasiment utilisé tout le bouillon.

Couper ensuite les tomates cerises en deux et les rajouter dans la sauteuse et poursuivre la cuisson 2/3 minutes.

Hors du feu incorporer alors la crème et le parmesan, bien mélanger, saler, poivrer et déguster immédiatement.