



## Ingrédients:

- 150 gr d'allumettes de bacon
- 1 brocoli
- 180 gr de riz Arborio
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 échalote
- 1 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- sel, poivre

*Pour 4 personnes / 7 points par personne*

## La recette

- Détailler le brocoli en fleurettes et les laver. Eplucher et hacher l'échalote. Rincer le riz sous le froide et égoutter.
- Mettre le brocoli dans le panier vapeur et faire cuire 4 minutes sous pression.
- Sortir le panier vapeur, mettre le beurre et faire revenir l'échalote quelques instants. Ajouter ensuite le riz et mélanger. Faire revenir 1 minute puis verser l'eau et ajouter le bouillon cube émietté. Lancer une cuisson sous pression pour 12 minutes.
- En fin de cuisson ajouter le bacon, le brocoli et la crème, saler poivrer puis passer en fonction maintien au chaud pour 5 minutes.
- Servir de suite et éventuellement ajouter du parmesan dans chaque assiette (à comptabiliser).