

Risotto aux poireaux et aux noisettes

Pour 4 personnes

300g riz

1 échalote

100ml devin blanc

1,2 litre de bouillon (légumes ou volaille)

Huile olive

100g de parmesan

2 verts de poireaux

100g de noisettes concassées.

Préparez le bouillon en faisant dissoudre un cube de bouillon dans 1,2 litre d'eau bouillante.

Emincez l'échalote et le vert de poireau.

Dans une casserole Faites revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Quand l'échalote devient translucide ajoutez le riz, mélangez et quand il devient translucide à son tour ajoutez le vin blanc, mélangez.

Ajoutez ensuite le bouillon, louche après louche sans cesser de mélanger et en attendant que le liquide ai été absorbé entre chaque louche.

En même temps faites revenir le vert de poireaux dans une poêle, 5 minutes dans un filet d'huile d'olive, il doit rester légèrement croquant.

Une fois que le riz est cuit, c'est-à-dire qu'il ne croque pas sous la dent et qu'il forme un mélange onctueux, coupez le feu, ajoutez-y un peu de beurre et quand il a fondu incorporez le poireau et les noisettes concassées puis le parmesan.

Chaud devant!!!