

Risotto à la betterave et au fenouil

Pour 4 personnes

300g de riz arborio

1 betterave rouge crue (entre 150 et 200g)

1.2litre de bouillon de légumes chaud

1 cuil à soupe de graines de fenouil

100ml de vin blanc

1 petit oignon jaune

Epluchez la betterave, râpez-la puis mixez-la avec 2 cuillères à soupe d'olive et 100ml d'eau. Vous allez obtenir une bouillie.

Epluchez et émincez l'oignon. Dans une grande casserole, faites colorez l'oignon avec le fenouil dans un filet d'huile d'olive. Versez le riz, mélangez et lorsqu'il devient translucide, ajoutez le vin blanc. Attendez qu'il soit absorbé par le riz avant d'ajouter le bouillon louche après louche en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Accompagnez chaque louche de bouillon d'1 cuillère à soupe de bouillie de betterave.

Quand le riz est fondant sous la dent, salez si besoin et c'est prêt!!!