***Risotto au pesto de roquette et basilic***

***Pour 3 à 4 personnes***

200g de riz arborio

2 *échalotes*

100ml de vin *blanc*

*3 branches de sarriette*

*1l de Bouillon* de poulet

50g de parmesan râpé

*Sel*, poivre

Pour le pesto

150g de roquette

 1 bouquet de basilic

2 cuil à soupe de poudre de noisette

2 cuil à soupe de parmesan râpé

*Huile* d'olive



Préparez le pesto: Effeuillez le basilic, puis mixez-le avec la roquette et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Incorporez la poudre de noisette et le parmesan râpé, continuez de mixez en ajoutant un peu d'huil d'olive jusqu'à ce que vous obteniez la consistance d'un pesto.

Le risotto: Epluchez les échalotes et émincez-les finement.

Versez un filet d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez les échalotes et la sarriette effeuillée puis faites-les revenir à feu moyen jusqu'à coloration.

Ajoutez le riz, mélangez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne translucide, versez le vin blanc et attendez qu'il ait été absorbé avant d’ajouter le bouillon louche par louche en attendant qu'il ait été absorbé entre chaque ajout. La cuisson doit durer environ 20 minutes, quand le riz devient moelleux et crémeux, incorporez le pesto de roquette et poursuivez la cuisson pendant 2-3 minutes. Coupez le feu et incorporez le parmesan râpé, salez, poivrez et mélangez.

Servez le risotto avec des noisettes grillées.