**Risotto façon œufs à la florentine**



**Pour 2 à 3 personnes**

200g de riz arborio

120g d'épinard frais

150ml de vin blanc

900ml de bouillon de légumes

1 botte de basilic

2 échalotes

2 gousses d'ail

3 œufs

Pignons de pin

Parmesan râpé

Rincez les feuilles d'épinard et faites les fondre quelques minutes à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Réservez.

Le risotto: Epluchez les échalotes et les gousses d'ail, ciselez-les finement.

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

Prélevez 1 louche de bouillon, versez-la sur les feuilles d'épinard, ajoutez les feuilles de basilic et mixez le tout.

Ajoutez le riz dans la casserole, 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 la "soupe d'épinard" et poursuivez la cuisson pendant 2-3 minutes. Coupez le feu et incorporez le parmesan râpé, salez, poivrez et mélangez.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez les œufs et laissez-les cuire pendant 6 minutes pas plus pour que le jaune reste crémeux.

Une fois cuits, écalez les œufs délicatement, coupez-les en deux et disposez-les sur le risotto, parsemez de pignons de pin et buon appetito...