

RISOTTO COURGETTES LARDONS PARMESAN

Ingrédients

250 g de riz arborio (spécial risotto)

1 grosse courgette ou 2 petites

120 g de lardons fumés (ou porc, dinde ou allumettes de poulet)

1/2 gobelet doseur de vin blanc

500ml d'eau

35 g de crème fraîche à 30%

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 bouillon cube (style cube or)

Parmesan râpé

Sel et poivre

1 pincée de piment d'Espelette

Préparation :

*** Je ne laisse pas le gobelet pendant la cuisson.**

PELER et COUPER les courgettes et l'échalote.

MIXER dans le bol 5 secondes /vitesse 5

AJOUTER les lardons et l'olive 3 minutes /100°/sens inverse vitesse 1

(Perso je préfère des lardons plus croustillants)

AJOUTER le riz et le vin blanc 3 minutes/90°/Sens inverse /vitesse 1

AJOUTER l'eau, le 1/2 bouillon cube et assaisonner (sel poivre, piment d'Espelette).

CONTINUER la cuisson 16 minutes /100°/sens inverse/ vitesse 1

Vérifier le temps de cuisson du riz sur le paquet (PLUS OU MOINS)

Bien laisser imbiber le riz davantage quelques minutes.

Incorporer la crème fraîche, et le parmesan (Je l'ai rajouté après dans mon assiette.)

Si on l'ajoute dans le bol mettre secondes /sens inverse/vitesse

Servir bien chaud