

# RISOTTO CHORIZO

(COOKEO)

**Pour 3 personnes.**

## Ingrédients :

200 g de riz à risotto  
1/3 de chorizo en dés  
1 échalote émincée  
30 g de beurre  
120 g de vin blanc  
600 g d'eau  
1 cube de bouillon de volaille  
1 sachet de riz d'or ou une dosette de safran  
Sel et poivre  
Parmesan en copeaux, ou en râpé  
Une cuillère de crème fraîche (facultatif)

## PREPARATION

**METTRE** Le cookeo sur le mode DORER.

**AJOUTER** le beurre et l'échalote émincé finement, le chorizo et faire revenir

**DEPOSER** le riz, **LAISSER** le riz absorbé la matière grasse et devenir translucide (ENVIRON 5 Minutes)

**AJOUTER** le vin blanc, et là il faut surveiller car il faut que le vin blanc soit absorbé.

PUIS **METTRE** l'eau dans laquelle vous aurez mis un cube de bouillon de volaille.

**REMUER** et **METTRE** en mode CUISSON RAPIDE 12 minutes.

**SERVIR** sans attendre