

Risotto

Ingrédients : pour 4 personnes

- 200g de riz à risotto (Carnaroli ou Arborio)
- 0,7 l de bouillon de légumes
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de beurre
- 1 oignon
- 15 cl de vin blanc sec
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparation :

• Préparer l'oignon

- éplucher et hacher l'oignon
- faire chauffer l'huile dans une casserole
- faire revenir l'oignon haché

• Nacrer et déglacer le riz

- ajouter le riz ; remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide
- verser le vin blanc et laisser cuire pendant 5 mn

• Cuire le riz

- verser environ 30 cl de bouillon chaud dans la casserole et remuer
- ajouter du bouillon louche par louche au fur à mesure qu'il est absorbé par le riz.
- compter 17 mn de cuisson
- ajouter du sel et du poivre (*très peu de sel, car le bouillon est déjà salé*)

• Faire la liaison (la mantecatura)

- retirer la casserole du feu
- disposer le beurre coupé en morceaux sur le risotto (utiliser du beurre très froid)
- ajouter le parmesan râpé
- laisser fondre quelques instants à couvert
- mélanger
- dresser sur des assiettes chaudes

Marie-Odile et Manon – ateliers des 1^{er} et 2 octobre 2018