

Risotto aux poireaux

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 250 g de riz arborio
- 2 beaux poireaux
- 1 oignon
- 8 cl de vin blanc
- 70 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de crème fraîche à 15%
- 40 g de parmesan
- sel, poivre

Préparation :

1. Émincez l'oignon et les poireaux. Nettoyez soigneusement les poireaux, c'est un légume terreux qui nécessite un lavage minutieux.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et ajoutez les légumes .
3. Laissez mijoter pendant 10 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement.
4. Ajoutez le riz et mélangez, laissez cuire jusqu'à ce que le riz soit translucide.
5. Pendant ce temps, préparez votre bouillon : faites bouillir de l'eau et délayez un cube bouillon *
6. Ajoutez le vin blanc et laissez mijoter quelques instants. Assaisonnez à votre goût : du poivre et un peu de sel.
7. Vient ensuite le travail avec le bouillon : avec une petite louche versez un peu de bouillon, mélangez .
8. Au fur et à mesure que le liquide est absorbé par le riz, ajoutez d'autres louches de bouillon.
9. En fin de cuisson, au moment de servir ajoutez la crème fraîche et le parmesan râpé. Votre plat est prêt, il vous reste à le savourer !

