



RISOTTO AUX POIREAUX

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Moyen
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes	

Ingrédients :

- 3 poireaux
- Riz à risotto
- 1 cube de bouillon
- parmesan
- crème fraîche
- Beurre

Préparation :

- 1 - Emincer les blancs des poireaux
- 2 - Faire fondre le bouillon cube dans 3/4 litre d'eau bouillante.
- 3 - Faire fondre 25 g de beurre dans une casserole ou une sauteuse à revêtement anti adhésif.
- 4 - Mettre les poireaux à étuver sans qu'ils brunissent (5 mn environ).
- 5 - Ajouter le riz. Remuer et laisser le riz devenir translucide sur feu vif.
- 6 - Ajouter le vin blanc et attendre qu'il s'évapore.
- 7 - Ajouter le bouillon, baisser le feu, et attendre qu'il soit totalement absorbé (environ 20 mn).
- 8 - A la fin, ajouter 3 cuillères à soupe de crème fraîche, du poivre et du parmesan râpé. Remuer la préparation, puis la laisser reposer 3 mn hors du feu, avec un couvercle. Goûter pour vérifier s'il est nécessaire de saler (le bouillon et le fromage l'étant déjà). Servir bien chaud.