

Risotto de blettes multicolores

L'AUTOMNE EST là!

RECETTE DE SAISON



INGRÉDIENTS:

- 1 botte de blettes
- 1 oignon
- 300g de riz à risotto
- 15 cl de vin blanc
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 litre d'eau
- 100g de parmesan
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Recette de la Ferme Benaïse (Saint Malo)

1. Emincer l'oignon et les cotes des blettes. Faire revenir le tout 5mn dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Saler/poivrer.
2. Ciseler les feuilles des blettes, les ajouter à la casserole et cuire 5mn en remuant.
3. Dans une autre casserole faire chauffer l'eau avec les cubes de bouillon de légumes.
4. Ajouter le riz à la casserole de blettes, laisser chauffer quelques minutes puis déglacer avec le vin blanc. Ajouter du bouillon de légumes et laisser réduire à feu doux en continuant de remuer régulièrement. Renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 20mn).
5. Ajouter le parmesan et la crème épaisse puis mélanger pour homogénéiser le mélange. Servir tiède avec quelques petites rondelles d'oignon cru sur le dessus.

Bon appétit !