

LE RISOTTO DE POIREAU

Pour 3 personnes

- 200 g de riz spécial risotto
- 70 cl de bouillon
- 20 g de parmesan
- 5 cl de vin blanc
- 2 poireaux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Pelez et émincez finement l'oignon. Coupez les poireaux en fines rondelles. Faites-les fondre sur feu doux dans une sauteuse, une dizaine de minutes avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide. Versez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Ajoutez le bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé et faites cuire environ 20 min en remuant régulièrement. Otez du feu, incorporez le parmesan, la crème et servez le risotto aux poireaux sans attendre.

Conseil : le risotto se sert toujours très chaud car il devient compact en refroidissant.