



Pure Kôsan

*Risotto
Base*

Ingredients pour 10 pers

500 g (à 750 g) de riz
(Carnaroli, Arborio ou Vialone Nano)
1650 ml (à 2500 ml) bouillon de légumes
120 g (170 g) échalote
4 gousses d'ails
2 cs (3 cs) huile d'olive
60 g (85 g) beurre froide
500 ml vin blanc
180 g parmesan



Préparation

Préparez un bouillon de légumes (*j'emploie une pâte de bouillon végétale bio de la firme "Morga"*).

Épluchez les échalotes puis émincez-les finement. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive (*elle ne peuvent pas colorer*).

Ajoutez le riz et mélangez sur feu moyen pour que le riz devienne légèrement translucide.

Déglacez le riz avec le vin blanc, puis laissez bouillir afin que le riz absorbe entièrement le liquide lors de la cuisson. Remuer régulièrement

Versez peu à peu le bouillon sur le riz. Il est important que le bouillon soit ajouté chaud et que les grains de riz soient entièrement recouverts afin qu'ils puissent être dissous dans l'amidon.

Le riz doit absorber le liquide.

Pensez à remuer régulièrement pour éviter que ça n'accroche dans le fond de la casserole.

Quand le riz est al-dente, éteignez le feu et ajoutez le beurre aux risotto, répartissez bien le beurre à la cuillère et laissez reposer 1 min. sous le couvercle.

Saupoudrez le risotto de parmesan et mélanger à nouveau. Laissez-le se reposer un moment.

Prêts !

Asbus:

Pour rendre le risotto plus moelleux ajouter de la crème (soja cuisine) ou employer un fromage frais.

Une fois que vous pouvez faire du risotto, vous pouvez varier à l'infini.