



Risotto au safran

Plongez dans l'élégance de l'Italie avec la recette de risotto au safran: une symphonie de couleur et de saveur. Que ce soit seul ou pour accompagner viandes et poissons, le risotto au safran est immanquablement délicieux.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

d' huile d'olive ;
625 g de riz pour risotto (carnaroli) ;
1 g de safran
2.000 ml de bouillon, 250 ml de vin blanc sec (par exemple un vin de Bourgogne aligoté).
Parmesan râpé.
250 g d'échalote,
sel et poivre.

MODE DE PRÉPARATION

- › Faites chauffer le bouillon en y faisant infuser le safran.
- › Dans une casserole, faites revenir l'oignon préalablement haché dans l'huile d'olive, puis ajoutez le riz.
- › Une fois celui-ci devenu translucide, ajoutez le vin blanc tout en remuant jusqu'à absorption complète.
- › Ajoutez le bouillon de volaille petit à petit, attendez que le riz absorbe avant d'en rajouter.
- › Salez, poivrez à votre convenance.
- › Ajoutez le parmesan quand il reste encore un peu de bouillon pour un résultat encore plus crémeux, puis bien remuer.
- › Décorer de quelques fils de safran.
- › Il ne vous reste plus qu'à le servir et à vous régaler !