



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 !