



Pure Kôsan

Risotto, carotte gingembre

Curcuma

Ingredients pour 10 pers

500 gr de riz carnaroli
500 gr de carotte (*en petits dés*)
20 g de curcuma frais râpé
2 échalotes haché
120 g de gingembre frais râpé
250 ml de vin blanc
1650 ml de bouillon de légumes
150 gr de parmesan râpé + quelques copeaux
sel



Preparation

Dans une casserole, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez le curcuma et le gingembre râpé.

Incorporez les dés de carotte et laissez cuire quelques minutes en mélangeant.

Ajoutez le riz et laissez-le se nacrer.

Versez le vin blanc et laissez mijoter jusqu'à ce que le vin soit évaporé.

Versez un peu de bouillon, laissez cuire à feu doux, jusqu'à absorption du liquide puis ajoutez un peu de bouillon. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement du bouillon et jusqu'à ce que le riz soit moelleux. Cela prend environ 20 minutes.

Hors du feu ajoutez le parmesan puis salé si besoin. (*Vous pouvez ajouter aussi une bonne cuillère de crème fraîche ou crème soja*).