



Risotto à l'aubergine et mozzarella

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

5 aubergines (en gros cubes)
75 ml d'huile d'olive
5 gousses d'ail finement hachées
500 g de mozzarella (en dés)
5 c. à s. de basilic haché

Pour le risotto de base

500 g de riz pour risotto (*Carnaroli, Arborio ou Vialone Nano*)
25 ml d'huile d'olive
65 g de beurre
125 g d'oignons (échalotes)
500 ml de bouillon
50 ml de vin blanc sec

MODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C
Coupez les aubergines en gros dés. Placez-les dans un plat allant au four recouvert d'un papier sulfurisé. Saupoudrez-les de gros sel de mer, d'huile d'olive en quantité généreuse et d'ail finement haché. Laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.
Ensuite, vous devez les cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres et colorées.
Préparez un risotto de base.
Les 5 dernières minutes : assaisonnez de sel et de poivre, puis ajoutez les aubergines rôties et les dés de mozzarella.
Servez le risotto dans des bols ou des assiettes chaudes et saupoudrez de basilic haché.
Astuce:
Saupoudrez ce plat avec un granola de pistache ou noix de pécan