



Risotto primavera

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

400 g de riz pour risotto
(riso arborio)
bouillon de légumes
huile d'olive
2 gousses d'ail, finement
hachées
1 poireau, coupé en fines
rondelles
200 g de pois gourmands
150 g de petits pois
2 carottes, coupées en
petits morceaux
7 fonds d'artichaut en
conserves (environ 200 g)
200 ml de vin blanc sec
200 g de pois gourmands
1.100 g de parmesan râpé
½ bouquet de ciboulette,
finement ciselée

MODE DE PRÉPARATION

- Commencez par préparer le bouillon. Portez un litre d'eau à ébullition. Dès que l'eau bout, ajoutez les cubes de bouillon et remuez bien pour les dissoudre.
- Dans une grande casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'ail, les poireaux et les fonds d'artichaut coupés en quatre, puis faites-les revenir environ cinq minutes en remuant régulièrement. Ajoutez le riz et faites cuire le tout à feu doux pendant 3 minutes en remuant constamment, jusqu'à ce que les grains de riz soient brillants. Versez ensuite le vin et continuez à remuer.
- Dès que le vin est complètement absorbé, ajoutez une cuillère à soupe de bouillon, puis les pois gourmands, les petits pois et les carottes. Continuez à remuer jusqu'à ce que le bouillon soit bien absorbé. Répétez cette opération cuillère après cuillère, en remuant constamment, jusqu'à ce que le bouillon soit épuisé (environ 20 minutes).
- Dès que le riz est cuit, retirez du feu et ajoutez le parmesan et la ciboulette. Salez et poivrez généreusement. Mélangez bien et laissez reposer le risotto deux minutes avant de servir.