



Riz Risotto classique



35 min 10 min 25 min **0** **332**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le risotto

300 g **Riz Arborio**
1 **Oignon(s)**
1.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
50 g **Beurre**
10 cl **Vin blanc**
60 g **Parmesan**
2 c. à soupe **Mascarpone**

Étape 1

Préparation du risotto

- 1 Faire chauffer le bouillon de volaille, le maintenir à petits frémisséments.
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 3 Râper le parmesan.
- 4 Mettre une sauteuse à fond épais sur feu moyen, ajouter le beurre et le faire fondre. Ajouter l'oignon, le faire revenir sans coloration.
- 5 Ajouter le riz d'un seul coup, le faire nacrer sur feu moyen en remuant constamment avec une cuillère en bois pendant environ 2 minutes.
- 6 Déglacer avec le vin.
- 7 Quand celui-ci est absorbé, ajouter le bouillon louche par louche, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le liquide soit parfaitement absorbé (compter environ 20 à 25 minutes de cuisson).
- 8 Goûter pour vérifier la cuisson du riz, continuer à verser du bouillon s'il est encore croquant.
- 9 Quand le riz est tendre, ajouter le parmesan et le mascarpone en remuant énergiquement. Assaisonner.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir immédiatement et déguster brûlant.