



Riz

## Risotto croquant au chèvre



**30 min** 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**335**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Préparation du risotto

- 1 Dorer rapidement les pignons dans une poêle à feu moyen puis réserver.
- 2 Faire chauffer le bouillon et quand il arrive à ébullition le retirer du feu.
- 3 Mettre l'huile et le beurre dans une casserole à feu moyen. Quand le tout est bien chaud ajouter le riz, laisser 2 minutes sur le feu en remuant constamment.
- 4 Ajouter 2 louches de bouillon, baisser légèrement le feu et remuer doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tout le liquide soit presque absorbé.
- 5 Recommencer l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit, il faut compter une quinzaine de minutes. Il ne sera peut-être pas nécessaire d'utiliser tout le bouillon.
- 6 Cette cuisson très particulière du risotto permet d'obtenir un riz qui absorbe tout le bouillon et se charge ainsi de tous ses parfums.
- 7 Quand le riz est à point, encore légèrement croquant au centre et fondant dehors, ajouter le fromage. Remuer et couvrir, retirer du feu et laisser 2 minutes.
- 8 Ce temps de repos permet non seulement au riz de finir sa cuisson mais aussi au fromage de se répandre et de

240 g **Riz Arborio**  
1 c. à soupe **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 litre(s) **Bouillon de volaille**  
50 g **Chèvre frais**  
2 c. à soupe **Pignons de pin**  
10 feuille(s) **Basilic**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

parfumer le riz.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Emincer le basilic.
- 2 Ajouter les pignons et le basilic, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et servir dans les assiettes.