



Riz

Risotto tout tomates



30 min 10 min 20 min **0** **430**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Risotto

200 g **Riz Arborio**
1 **Oignon(s)**
1 litre(s) **Bouillon de légumes**
15 cl **Vin blanc**
100 g **Parmesan**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
20 g **Beurre**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Garniture à la tomate

400 g **Tomate(s)**
2 branche(s) **Thym**
0.25 c. à café **Piment d'Espelette**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du risotto

- 1 Râper le parmesan. En réserver les deux tiers pour la cuisson. Le tiers restant sera pour la finition du plat.
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 3 Verser l'huile d'olive dans la sauteuse et ajouter l'oignon. Saler et poivrer. Faire revenir à feu moyen sans faire colorer pendant quelques minutes.
- 4 Ajouter le riz, mélanger constamment avec une cuillère en bois.
- 5 Lorsque le riz est nacré, verser le vin en une seule fois. Ajouter le concentré de tomates et mélanger à nouveau jusqu'à absorption.
- 6 Ajouter une louche de bouillon chaud. Remuer constamment.
- 7 Ajouter du bouillon, louche par louche, dès que le bouillon est absorbé remuer. Le riz est prêt à environ 18 minutes de cuisson.
- 8 Ajouter le parmesan, le beurre et la crème liquide. Mélanger afin d'obtenir une consistance crémeuse.
- 9 Garder une louche de bouillon en réserve au cas où le risotto serait trop compact après l'ajout du fromage.

Étape 2

Préparation des tomates

- 1 Monder et épépiner les tomates. Détailler la chair en cubes. Saler et poivrer.
- 2 Effeuille le thym et en parsemer les tomates.

Étape 3

Dressage

- 1 Ajouter les cubes de tomate au risotto et mélanger délicatement l'ensemble. Parsemer de piment d'Espelette. Rectifier en sel et poivre si nécessaire.
- 2 Parsemer de parmesan restant.