Giovanni Perrone

Riz

Risotto de tomate, chèvre et romarin

28 min	10 min	18 min	0	732
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Avec un couteau éminceur, couper les extrémités de l'oignon, le couper en deux et le peler. Le hacher finement et le réserver dans un ramequin.
2. Equetter les tomates cerise et les couper en deux avec un couteau d'office.
3. Effeuiller le romarin et le hacher finement avec un couteau éminceur. Réserver quelques branches pour le dressage.
4. Couper le fromage de chèvre en tranches puis en petits morceaux. Réserver quelques tranches entières pour le dressage.

Étape 2

Cuisson du risotto

1. Mettre le bouillon de légumes à chauffer dans une casserole.
2. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre. Quand le beurre mousse, ajouter les oignons et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il soit nacré.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto

- 350 g **Riz Arborio**
- 200 g **Chèvre**
- 100 g **Tomate(s) cerise**
- 200 g **Sauce tomate**
- 50 g **Beurre**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 litre(s) **Bouillon de légumes**
- 100 ml **Vin blanc**
- 1 botte(s) **Romarin**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 branche(s) **Romarin**
- 40 g **Parmesan**
- 4 trait **Huile d'olive**

Laisser l'ébullition reprendre puis ajouter le vin blanc. Le laisser évaporer en remuant.

4. Mettre le bouillon de légumes sur feu très doux et en ajouter un peu au risotto. Mélanger.
5. Ajouter le romarin haché et mélanger. Dès que le bouillon commence à s'évaporer, en ajouter à nouveau au risotto. Procéder ainsi tout au long de la cuisson du riz.
6. Assaisonner de sel et de poivre.
7. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, verser la sauce tomate et mélanger. Laisser réduire.
8. Ajouter les morceaux de fromage de chèvre et mélanger jusqu'à ce qu'ils fondent.
9. Ajouter les tomates cerise et mélanger.
10. Gouter le risotto tout au long de la cuisson afin de choisir la cuisson souhaitée. Pour une cuisson à l'italienne, le risotto doit être croquant sous la dent.

Étape 3

Dressage

1. Dresser le risotto dans des assiettes de service et saupoudrer de parmesan.
2. Ajouter les tranches de chèvre réservées et les brins de romarin. Verser un filet d'huile d'olive et servir.