



Riz

Risotto aux herbes fines



30 min **10 min** **20 min** **0** **675**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation du risotto

350 g **Riz Arborio**
1 litre(s) **Bouillon de volaille**
1 **Oignon(s)**
1 **Citron(s)**
30 g **Persil plat**
30 g **Basilic**
20 g **Estragon**
30 g **Oseille**
15 cl **Vin blanc**
80 g **Beurre**
80 g **Parmesan**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

30 g **Roquette**
4 trait **Huile d'olive**
0.5 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher l'oignon avec un couteau d'office et le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Effeuille le basilic puis avec l'éminceur, ciseler grossièrement les feuilles. Réserver sur une assiette.
- 3 Effeuille le persil puis le ciseler finement et réserver avec le basilic.
- 4 Effeuille l'estragon et le ciseler finement. Réserver avec les autres herbes.
- 5 Effeuille l'oseille, la ciseler finement puis réserver avec les autres herbes.

Étape 2

Préparation du risotto

- 1 Verser le bouillon de volaille dans une casserole et le faire chauffer.
- 2 Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Lorsque la poêle est chaude, verser l'oignon ciselé, mélanger avec une cuillère en bois pour le faire suer sans coloration.

- 4 Ajouter le riz et le faire nacrer, c'est à dire l'enrober de matière grasse. Mélanger avec une spatule.
- 5 Lorsque le riz est nacré et brulant, baisser sur feu moyen et ajouter le vin blanc. Mélanger vivement pour le faire évaporer.
- 6 Lorsque le riz est bien sec ajouter quelques louches de bouillon dans la poêle et mélanger.
- 7 Faire sauter le riz dans la poêle et ajouter du bouillon dès qu'il commence à être sec. Soit environ toutes les 2 minutes.
- 8 Vérifier la cuisson du risotto en le gouttant. Lorsqu'il est presque cuit, ajouter la moitié du parmesan et ajouter du bouillon. Mélanger.
- 9 Ajouter les herbes et à nouveau du bouillon. Remuer vivement la poêle.
- 10 Ajouter le reste parmesan, du sel, du poivre et mélanger.
- 11 Ajouter le beurre, du bouillon et mélanger vivement.
- 12 Goûter puis rectifier l'assaisonnement si besoin. Finir avec un peu de jus de citron et débarrasser.
- 13 Presser un peu de jus de citron directement au dessus du risotto et mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Assaisonner la roquette d'huile d'olive et d'un peu de jus de citron puis mélanger.
- 2 Dresser le risotto dans une assiette de dressage plate à l'aide d'une écumoire.
- 3 Disposer la roquette sur le riz, ajouter un filet d'huile d'olive puis servir.