Riz

Risotto aux fèves fraîches et à la pancetta

33 min	10 min	23 min	0	641
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des fèves

1. Porter un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole, puis plonger les fèves et compter 3 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
2. Égoutter les fèves à l'aide d'une passoire et réserver.

Étape 2

Préparation de la base du risotto

1. Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Équiper le robot cuiseur du batteur souple et de la protection anti-condensation.
3. Verser l'huile d'olive et les oignons dans le bol du robot. Régler la température sur 110°C et la vitesse de rotation pour obtenir un mélange lent et continu.
4. Faire suer les oignons pendant 1 minute.
5. Ajouter le riz. Poursuivre la cuisson et la rotation du batteur pendant 1 minute pour le faire nacrer.
6. Ajouter le vin blanc, le cube de bouillon de volaille émietté et l'eau.
7. Poursuivre la cuisson en conservant les mêmes réglages

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto aux fèves et à la pancetta

- 300 g **Riz Arborio**
- 1 **Oignon(s)**
- 20 cl **Vin blanc**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
- 1.2 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour la garniture

- 400 g **Fèves**
- 10 tranche(s) **Pancetta(s)**

Ingrédients pour la finition du risotto

- 50 g **Parmesan**
- 40 g **Beurre**

pendant 15 minutes.

Étape 3

Préparation de la garniture

1. Pendant la cuisson du risotto, peler les fèves.
2. Couper les tranches de pancetta en quatre à l'aide d'un couteau d'office.
3. Les faire cuire à sec dans une poêle anti-adhésive pendant environ 30 secondes sur feu moyen.
4. Attention, elles doivent légèrement dorées mais rester moelleuses.
5. Détailler le beurre en petits morceaux et râper le parmesan.

Étape 4

Préparation du risotto aux fèves et à la pancetta

1. Dès que le riz est al dente, ajouter le beurre, le parmesan, les fèves et la pancetta.
2. Poursuivre la cuisson à 110°C en réglant la vitesse pour obtenir un mélange alternatif lent toutes les 5 secondes pendant 2 minutes afin que tous les ingrédients soient bien chauds.

Étape 5

Dressage

1. Répartir le risotto dans des assiettes chaudes et servir sans attendre.