

# Risotto aux blettes



## Ingrédients :

- 300 g de riz rond
- 200 g de feuilles de blettes
- 1 oignon
- 20 cl de lait
- 75 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc
- 60 g de beurre
- 40 g de parmesan râpé
- Sel et poivre

## Les étapes

Prélevez les feuilles de blettes, rincez-les et coupez-les en lanières. Pelez et hachez l'oignon. Faites-le revenir 2 à 3 min dans 30 g de beurre.

Ajoutez les feuilles de blette. Salez et poivrez. Mélangez 2 min et ajoutez le riz. Poursuivez la cuisson 1 min en remuant pour que les grains soient absorbés.

Versez le vin blanc. Laissez-le s'évaporer à feu vif.

Ajoutez ensuite progressivement le bouillon chaud. Baissez le feu et laissez cuire sans couvrir, en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé par le riz.

Versez le lait bouillant dans la préparation. Terminez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz en mélangeant sans cesse.

Hors du feu, ajoutez le reste du beurre et le parmesan râpé.

Servez en accompagnement d'une viande blanche.

Source : <https://www.cuisineaz.com/recettes/risotto-aux-blettes-13908.aspx>