

Risotto aux poireaux



Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g riz arborio
- 3 petits poireaux
- 60 cl de bouillon de volaille
- 100 g petits pois écosés
- 5 cl de vin blanc
- 40 g de beurre
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- Quelques pluches de cerfeuil
- Sel & poivre

Les étapes

Epluchez et rincez soigneusement les poireaux puis taillez-les en fines rondelles. Faites chauffer le bouillon de volaille.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir les poireaux. Ajouter le riz et mélangez sur feu vif jusqu'à ce qu'il soit nacré. Versez le vin blanc puis laissez-le s'évaporer. Ajoutez 1 louche de bouillon frémissant puis mélangez jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Versez le bouillon louche par louche, toujours en mélangeant et jusqu'à ce que le riz soit cuit (comptez environ 17 min).

Pendant ce temps, faites cuire les petits pois 10 min à l'eau bouillante salée.

Egouttez et incorporez-les dans le risotto.

Salez, poivrez, ajouter le beurre, mélangez bien ; parsemez le cerfeuil et servez.

Au moment de servir, ajoutez quelques copeaux de parmesan.

Source : [Risotto poireaux : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle](#)