

# Risotto aux petits pois et radis rôtis



## *Ingrédients : pour 4 personnes*

- 15 ml huile d'olive
- 2 échalotes, émincées
- 2 gousses d'ail hachées
- 400 g riz Arborio
- 10 cl vin blanc
- 1 l bouillon de légumes
- 200 g petits pois
- 2 c. à s. levure maltée ou de parmesan

### *Les radis*

- 500 g radis
- 45 ml huile d'olive
- 1 c. à s. moutarde à l'ancienne
- 1 c. à s. ciboulette

## *Les étapes*

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les radis en deux. Les mélanger dans un bol avec la moitié de l'huile d'olive, saler, poivrer. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et cuire environ 30 minutes, en mélangeant à mi-cuisson.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson des radis, fouetter ensemble le reste d'huile d'olive et la moutarde jusqu'à consistance homogène. Incorporer la ciboulette.

Retirer les radis du four et les mélanger avec la sauce.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter les échalotes et cuire jusqu'à tendreté, environ 3-4 minutes. Ajouter l'ail et cuire 30 secondes. Ajouter le riz Arborio et mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Déglacer avec le vin blanc et laisser évaporer.

Ajouter une louche de bouillon de légumes chaud, et laisser le riz l'absorber. Recommencer en laissant le riz absorber le bouillon, jusqu'à ce que le riz soit cuit, environ 20 minutes. Au bout de 10 minutes de cuisson du riz, ajouter les petits pois. Terminer par la levure maltée ou le parmesan. Mélanger délicatement.

Servir le risotto avec les radis rôtis.

Source : <https://menu-vegetarien.com/risotto-petits-pois-radis-rotis/>