

RISOTTO AU BROCOLI



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1 Brocoli
- 50g Feta
- 40g Parmesan
- 1 Échalote
- 320g Riz à risotto Cuisson entre 14 & 15 minutes
- 60g Vin blanc
- 720g Eau
- 1 Cube de bouillon de votre choix
- - Sel

Préparation:

- Laver et couper les petites branches coupés gardé que les extrémités vertes du brocoli le placer dans le Varoma ajouter 500g d'eau dans le bol puis cuir 20 minutes / Varoma/ Vitesse 1
 - Réserver le brocolis au chaud
 - Vider l'eau
 - Laver et sécher le bol: Mettre 40g de parmesan dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10. Transvaser le parmesan râpé dans un récipient et réserver.
 - Mettre l'échalote dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
 - Ajouter 20 g de beurre et 10g d'huile d'olive, puis rissoler 3 min/120°C/vitesse 1.
 - Ajouter 320g de riz spécial risotto et rissoler 3 min/120°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
 - Ajouter 60g de vin blanc et cuire 1 min/100°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
 - Ajouter 720g d'eau, le cube de bouillon et le sel, puis racler le fond du bol à l'aide de la spatule pour décoller le riz si nécessaire. Cuire 12-13 min/100°C/sens inverse /vitesse 1,
- A la fin de la cuisson ajouter le brocoli et la feta coupé en cubes mélanger à l'aide d'une spatule
- Laisser le risotto reposer dans le bol pendant 1 minute, puis le transvaser dans un plat. Ajouter le parmesan râpé et les 20 g de beurre restants, puis mélanger à l'aide de la spatule. Servir aussitôt.