

RISOTTO AU POIREAU



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 22mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 60g Parmesan
- 100g Echalote
- 250g Poireaux coupés en tronçons
- 20g Huile d'olive
- 320g Riz spécial risotto
- 100g Vin blanc sec
- 680g Eau
- 1 Cube de bouillon
- 2 pincées Sel
- 1 pincée Poivre

Préparation:

- Mettre 60g de parmesan dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre 100g d'échalotes et 250g de poireau dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 20g d'huile d'olive et rissoler 3 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter 320g de riz et rissoler 3 min/120°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter 100g de vin blanc sec et cuire 1 min/100°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur. Si nécessaire, racler le fond du bol avec la spatule pour décoller le riz.
- Ajouter 680g d'eau, le cube de bouillon, le sel et le poivre, puis cuire 10-12 min/100°C/sens inverse/vitesse 1, en remplaçant le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle du bol pour éviter les projections.
- Ajouter le parmesan râpé, puis mélanger à l'aide d'une spatule en silicone.
Servir aussitôt