

RISOTTO à LA BOLOGNAISE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 100g Parmesan
- 200g Boeuf hachée
- 2cs Huile d'olive
- 1 Carotte
- 1 Branche céleri
- 1 Echalote
- 250g Riz risotto
- 650g Eau
- 1 Cube bouillon
- 1 Feuille de Laurier
- 1cc Sel
- 2 pincée Poivre
- 15g Beurre

Préparation:

- Placer 100g de parmesan dans le bol de mixage et hacher 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Placer 200g d'émincé de boeuf et 1 c. à soupe d'huile d'olive dans le bol de mixage, faire cuire 4 min 30 sec/120°C/sens inverse/vitesse 0.5. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Placer 1 carotte, 1 branche de céleri et l'échalote dans le bol de mixage et hacher 3 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
- Ajouter 1 c. à soupe d'huile d'olive et faire sauter 2 min/120°C/sens inverse/vitesse 1.
- Ajouter 250g de riz et faire cuire à la vapeur 3 min/100°C/sens inverse/vitesse 1.
- Ajouter 650g eau, 1 cube de bouillon, 300g tomates, la feuille de laurier, 1cc sel et 2 pincée de poivre et mélanger 5 sec/sens inverse/vitesse 2. Faire cuire 22 min/100°C/sens inverse/vitesse 0.5.