



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Risotto aux tomates séchées

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

80 ml d'huile de colza

260 g d'oignons

800 g de riz vialone
ou arborio

200 ml de vin blanc

2,4 l de bouillon
de légumes

120 g de tomates séchées

4 feuilles de laurier

4 pincées d'herbes
de Provence

4 pincées de sel et poivre

200 g de parmesan râpé

Mise en place

1. Couper les tomates en petits dés
2. Hacher finement les oignons
3. Porter le bouillon de légumes à ébullition

Préparation et cuisson:

1. Faire suer les oignons dans l'huile, ajouter les tomates, les herbes de Provence et la feuille de laurier
2. Ajouter le riz
3. Faire suer brièvement
4. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon de légumes chaud puis porter à ébullition
5. Cuire à feu doux 15 à 20 min en remuant souvent
6. En fin de cuisson ajouter le fromage râpé
7. Vérifier l'assaisonnement si besoin saler et poivrer
8. On peut aussi affiner avec un peu de crème

Remarque:

Si vous n'avez pas de tomates, on peut les remplacer par des légumes frais ou encore des bolets séchés

Bon appétit !

Karine