



Risotto piquant au chorizo



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

50 grammes de beurre
2 oignon rouge (émincés)
1 chorizo (en morceaux)
3 brins de romarin
2 gousses d'ail
1 tige de poireau (en très fines rondelles)
2 tasses de riz pour risotto
1 verre de vin blanc
1 l de bouillon de poule
sel et poivre
1/2 ravier tomates cerises
3 brins de persil plat (ciselé)
50 grammes de parmesan (râpé)
1 tasse d'amandes effilées (brièvement rôties dans une poêle sans matière grasse)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une cocotte profonde, de préférence à fond épais (type Le Creuset).
- 2.** À feu moyen, faites suer les oignons, les morceaux de chorizo et le romarin. Après 5 à 10 minutes, ajoutez l'ail et les poireaux. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.
- 3.** Ajoutez le riz pour risotto et mélangez bien, chaque grain de riz doit être enveloppé de beurre.
- 4.** Arrosez le riz avec le vin et laissez réduire totalement.
- 5.** Peu à peu et sans cesser de remuer, ajoutez le bouillon. Après \pm 18 minutes, le riz sera cuit. Vous n'aurez peut-être pas besoin de tout le bouillon.



- 6.** Salez et poivrez le risotto.
- 7.** Ajoutez les tomates cerises émincées, le persil et le parmesan râpé dans le riz, mélangez et couvrez la cocotte. Laissez reposer pendant cinq minutes.
- 8.** Dressez les assiettes et garnissez d'amandes effilées.