



Risotto aux tomates



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

75 grammes de beurre
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
3 brins de romarin (ciselés)
250 grammes de riz pour risotto
1 verre de vin blanc
1 l de bouillon de poule
1 boîte de tomates pelées (écrasées ou mixées)
250 grammes de tomates cerises (de différentes couleurs, coupées en deux)
1 bouquet de basilic (ciselé)
75 grammes de parmesan (râpé)
poivre noir
1 bouquet roquette

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une marmite profonde à fond épais (p. ex. en fonte) et ajoutez l'oignon et l'ail. Laissez-les cuire à feu doux pendant au moins cinq minutes avec le romarin.
- 2.** Ajoutez le riz pour risotto et mélangez bien. Couvrez le tout de vin blanc et laissez-le réduire entièrement.
- 3.** Portez le bouillon de poule à ébullition. Versez les tomates pelées écrasées dans le bouillon de poule. À la louche, ajoutez peu à peu le bouillon au risotto. Remuez sans cesse. Une fois que vous avez ajouté la moitié du bouillon, ajoutez les tomates cerises.
- 4.** Après 20 à 25 minutes, le riz sera tendre et onctueux. Retirez-le du feu et ajoutez le basilic et le parmesan. Ajoutez quelques tours de moulin de poivre noir. Laissez reposer à couvert pendant 5 minutes.



- 5.** Garnissez le risotto de roquette et servez immédiatement.