



Risotto aux tomates cerises



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

300 grammes de riz pour risotto
1 l de bouillon de poule
1 verre de vin blanc
1 échalot
100 grammes de tomates séchées
1 ravier de tomate cerise
1 boule mozzarella
100 grammes de parmesan (râpé)
beurre
huile d'olive
basilic (quelques feuilles)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Pelez et émincez l'échalote et faites-la revenir dans l'huile d'olive
- 2.** Ajoutez le riz pour risotto et mélangez jusqu'à ce que les grains deviennent nacrés.
- 3.** Déglacez avec le vin blanc et mélangez jusqu'à l'évaporation totale du liquide.
- 4.** Coupez les tomates séchées en lanières et coupez les tomates cerises en deux.
- 5.** Mélangez les tomates avec le riz.
- 6.** Ajoutez le bouillon au riz, louche par louche.
- 7.** Remuez délicatement jusqu'à l'évaporation totale du liquide.
- 8.** Après environ 20 minutes de cuisson, le risotto est prêt.



- 9.** Mélangez un peu de beurre et le parmesan avec le risotto.
- 10.** Assaisonnez de poivre et de sel selon votre goût.
- 11.** Laissez reposer 3 minutes environ en laissant le couvercle sur la casserole.
- 12.** Coupez la mozzarella en morceaux.
- 13.** Versez le risotto dans les assiettes et terminez la présentation en ajoutant la mozzarella et le basilic.