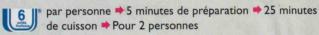
Extra!

Risotto aux poireaux et champignons





2 poireaux I tablette de bouillon de légumes 10 g de beurre allégé à 39-41 % I gousse d'ail finement émincée I 70 g de riz Arborio I 100 ml de vin blanc I 100 g de champignons de Paris finement émincés IIII Table 1 de la company de la compa

2 CS de thym frais finement haché

30 g de parmesan

Coupez les poireaux en rondelles d'environ I centimètre. Coupez chaque rondelle en 2 et lavez-les. Faites chauffer 450 millilitres d'eau dans une casserole, ajoutez la tablette de bouillon et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

2 Faites fondre le beurre dans une grande casserole, ajoutez les poireaux

égouttés et l'ail. Laissez-les s'attendrir quelques minutes, en remuant de temps en temps.

3 Ajoutez le riz et mélangez pour bien l'incorporer: Versez le vin blanc et laissez bouillonner environ l'minute. Ajoutez progressivement le bouillon de légumes, une petite louche à la fois, en remuant régulièrement. Ajoutez les champignons émincés lorsqu'il ne reste plus que peu de bouillon.

4 Lorsque tout le bouillon a été absorbé et que le riz est bien tendre, râpez 20 grammes de parmesan par-dessus et ajoutez le thym. Servez immédiatement avec le reste du parmesan taillé en copeaux.