

Risotto primavera



Par
personne

- ➔ 30 minutes de préparation
- ➔ 30 minutes de cuisson
- ➔ Pour 4 personnes

- 1 gros oignon blanc 
- 2 cc d'huile d'olive
- 2 carottes coupées en fins bâtonnets 
- 200 g de pointes d'asperges vertes surgelées 
- 120 g de petits pois surgelés 
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 dosette de safran
- 200 g de riz arborio 
- 10 cl de vin blanc sec
- 4 CS de crème allégée à 5 %
- 1 CS de basilic ciselé 

1 Émincez l'oignon. Chauffez 1 cuillerée à café d'huile dans une sauteuse, faites-y suer les oignons 1 minute, puis ajoutez les carottes et faites cuire 2 minutes. Incorporez les pointes d'asperges et les petits pois, poursuivez la cuisson 2 minutes, ajoutez un peu d'eau. Salez, poivrez et réservez. Faites bouillir 60 centilitres d'eau, délayez-y la tablette de bouillon et le safran.

2 Chauffez une cuillerée à café d'huile dans une cocotte et faites nacrer le riz 2 minutes. Arrosez de vin blanc et laissez-le s'évaporer. Versez un verre de bouillon. Dès que le riz a absorbé le liquide, ajoutez le contenu de la sauteuse, puis arrosez du reste du bouillon progressivement. Comptez 25 minutes de cuisson en tout.

3 Hors du feu, incorporez la crème et le basilic, rectifiez l'assaisonnement. Servez dans un plat creux ou des bols individuels.