

Risotto aux carottes

35 min



- 1** 300 g de carottes en botte

3 oignons fanes

1 c. s. d'huile

300 g de riz à risotto (p. ex. carnaroli)

Couper les carottes en lamelles biseautées. Couper les oignons fanes en rouelles, réserver les fanes. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir env. 5 min les carottes et les oignons. Ajouter le riz, nacrer en remuant.
- 2** 8 dl de bouillon, très chaud

50 g de beurre

40 g de fromage râpé

sel, poivre, selon goût

Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent pour juste mouiller le riz à hauteur, laisser mijoter env. 20 min jusqu'à ce qu'il soit crémeux et al dente. Incorporer le beurre et le fromage, rectifier l'assaisonnement.
- 3** 8 tranches de lard à rôtir

Faire rissoler lentement le lard à sec dans une poêle. Répartir sur le risotto avec les fanes des oignons réservées.

Portion (%): 564 kcal, lip 26 g, glu 66 g, pro 14 g