



RISOTTO VERT AUX PETITS POIS

INGREDIENTS : Pour 4 personnes

2 tablettes de bouillon de légumes

800 g de petits pois surgelés

1 gros oignon

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

250 gr de riz à risotto type arborio ou carnaroli

15 cl de vin blanc sec

60 gr de beurre

30 gr de parmesan

Sel, poivre

Délayer les tablettes dans 1 litre d'eau bouillante.

Emincer l'oignon et mettre dans l'huile chaude, faire revenir sans dorer. Mettre le riz, remuez-le, puis versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Recouvrez d'une louche de bouillon chaud, remuez jusqu'à qu'il soit absorbé. Recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 20 mn).

Vérifiez l'assaisonnement. Incorporez le beurre, les petits pois, le parmesan, laissez cuire les petits pois quelques minutes. Poivrez et servir le risotto très moelleux.

Autre formule, vous pouvez mixer une poignée de petits pois avec un peu de bouillon chaud et les ajouter en fin de cuisson. Votre risotto prendra la couleur verte.

Pour réchauffer le risotto à la casserole vous pouvez ajouter un peu de bouillon pour ne pas qu'il colle à la casserole.