



Risotto à l'espagnole



30 min 10 min 20 min **0** **396**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du risotto

- 1 Dorer rapidement les pignons dans une poêle à feu moyen puis réserver. Couper en tout petits cubes le chorizo et les tomates séchées. Emincer le basilic.
- 2 Faire chauffer le bouillon et quand il arrive à ébullition le retirer du feu.
- 3 Mettre l'huile et le beurre dans une casserole à feu moyen. Quand tout est chaud ajouter le riz et laisser 2 minutes sur le feu en remuant constamment.
- 4 Ajouter 2 louches de bouillon, baisser légèrement le feu et remuer doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tout le liquide soit quasiment absorbé.
- 5 Recommencer l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit, il faut compter une quinzaine de minutes. Il ne sera peut-être pas nécessaire d'utiliser tout le bouillon.
- 6 Quand le riz est à point, encore légèrement croquant au centre et fondant dehors, retirer du feu.

240 g **Riz Arborio**
50 g **Pignons de pin**
1 c. à soupe **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 litre(s) **Bouillon de volaille**
2 c. à soupe **Tomates séchées**
20 g **Chorizo**
10 feuille(s) **Basilic**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Ajouter le chorizo, les tomates séchées, les pignons et le

basilic, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et servir dans les assiettes.