

Riz

Risotto de tomate, chèvre et romarin


28 min 10 min 18 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

732

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Avec un couteau éminceur, couper les extrémités de l'oignon, le couper en deux et le peler. Le hacher finement et le réserver dans un ramequin.
- 2 Equetter les tomates cerise et les couper en deux avec un couteau d'office.
- 3 Effeuille le romarin et le hacher finement avec un couteau éminceur. Réserver quelques branches pour le dressage.
- 4 Couper le fromage de chèvre en tranches puis en petits morceaux. Réserver quelques tranches entières pour le dressage.

Étape 2

Cuisson du risotto

- 1 Mettre le bouillon de légumes à chauffer dans une casserole.
- 2 Dans une autre casserole, faire fondre le beurre. Quand le beurre mousse, ajouter les oignons et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 3 Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il soit nacré.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto

350 g **Riz Arborio**
 200 g **Chèvre**
 100 g **Tomate(s) cerise**
 200 g **Sauce tomate**
 50 g **Beurre**
 1 **Oignon(s)**
 1 litre(s) **Bouillon de légumes**
 100 ml **Vin blanc**
 1 botte(s) **Romarin**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Romarin**
 40 g **Parmesan**
 4 trait **Huile d'olive**

Laisser l'ébullition reprendre puis ajouter le vin blanc. Le laisser évaporer en remuant.

- 4 Mettre le bouillon de légumes sur feu très doux et en ajouter un peu au risotto. Mélanger.
- 5 Ajouter le romarin haché et mélanger. Dès que le bouillon commence à s'évaporer, en ajouter à nouveau au risotto. Procéder ainsi tout au long de la cuisson du riz.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Quelques minutes avant la fin de la cuisson, verser la sauce tomate et mélanger. Laisser réduire.
- 8 Ajouter les morceaux de fromage de chèvre et mélanger jusqu'à ce qu'ils fondent.
- 9 Ajouter les tomates cerise et mélanger.
- 10 Gouter le risotto tout au long de la cuisson afin de choisir la cuisson souhaitée. Pour une cuisson à l'italienne, le risotto doit être croquant sous la dent.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser le risotto dans des assiettes de service et saupoudrer de parmesan.
- 2 Ajouter les tranches de chèvre réservées et les brins de romarin. Verser un filet d'huile d'olive et servir.