

RISOTTO AUX POIREAUX



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 G** de [riz carnaroli](#)
- 1 L** de [bouillon "maison"](#)
- 1 VERRE** de vin rouge
- 2** poireaux
- 35 G** de beurre demi-sel
- 50 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 1** citron bio
- 2** gousses d'ail
- Quelques branches de thym
- [Huile d'olive](#)
- Poivre de Timut

RÉALISATION

1. Préparer 1L de [bouillon maison](#), à partir de parures de légumes et des verts de poireaux. (Retrouvez la recette dans les "basiques" du Club Casa Zanoni).

✦ Pour un joli bouillon bien coloré, l'astuce est d'y ajouter un oignon préalablement coupé en deux et caramélisé pendant 10 minutes à feu fort dans une poêle antiadhésive.

2. Émincer les gousses d'ail très finement (à la Martin Scorsese !). Verser un filet d'huile d'olive dans une large poêle à bord rond ([la salsa pasta de Casa Zanoni](#) est idéale) et y faire revenir l'ail à feu doux pendant 2 ou 3 minutes.

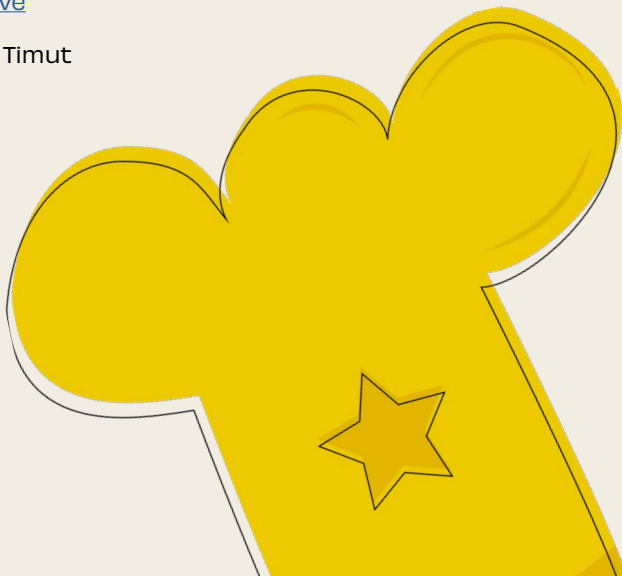
3. Émincer les poireaux et les rincer à l'eau dans une passoire. Ajouter les poireaux à la poêle d'ail rôti. Assaisonner de poivre de Timut écrasé au mortier et de quelques branches de thym. Cuire 5 à 6 minutes à couvert, à feu moyen. Les poireaux doivent devenir légèrement compotés. Réserver

4. Lancer le risotto en commençant par faire toaster le riz dans un filet d'huile d'olive, dans une poêle à bord rond. Lorsque le riz commence à fumer, déglacer d'un verre de vin rouge. Laisser le vin s'évaporer.

5. Mouiller le risotto avec 2 louches de bouillon et cuire à petit bouillon pendant 13 minutes, en ajoutant du bouillon si nécessaire et sans cesser de mélanger.

6. Terminer la cuisson du risotto en le garnissant des trois quart de la compotée de poireaux. Ajouter le parmesan râpé, le beurre et monter le risotto "à la vague".

7. Servir le risotto dans des assiettes chaudes en le parsemant de la compoté de poireaux restante, de poivre de Timut, de zeste de citron et d'un filet d'huile d'olive.



CLUB
CASA ZANONI