



# RISOTTO- 4 PERS.

*Au chorizo*

## INGRÉDIENTS

- 1 morceau de chorizo d'une quinzaine de centimètres de long ou des dés de poulet (200g) ou des crevettes décortiquées (200g)
- 400 g de riz pour risotto
- 1.5 L de bouillon de légumes (maison ou reconstitué avec des cubes)
- 5 cl de vin blanc sec
- 4 c. à soupe de Parmesan
- 1 bonne pincée de poivre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

## USTENSILES

- 1 casserole
- 1 sauteuse
- 1 louche
- 1 couteau

## TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min  
Cuisson | 20 min

## MÉTHODE

- 1 Faire chauffer 1.5 L de bouillon de légumes maison (avec 1 cube ou maison). Couper le chorizo en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur et couper chaque tranche en 2. Faire griller le chorizo à sec dans une poêle pendant une dizaine de minutes. Réserver.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter le riz et laissez cuire 5 minutes, jusqu'à ce que les grains soient nacrés. Quand c'est le cas, mouiller avec le vin blanc sec. Quand il s'est évaporé, mouiller avec une louche de bouillon. Quand le riz a tout absorbé, verser une autre louche et procéder ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit. Compter entre 15 et 18 minutes selon si vous l'aimez plus croquant ou plus fondant.
- 3 Quand il est cuit, ajouter le parmesan, les morceaux de chorizo grillé. Poivrer, mélanger et servir immédiatement.