

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Risotto au chou rouge

Ingrédients

½ chou rouge
1 oignon rouge
240g de riz
1 verre de vin blanc
80cl de bouillon de légumes
40g de pilette ou de vitré râpé
huile d'olive
poivre

Recette

Avant de vous régaler avec ce risotto il vous faudra d'abord, peler les échalotes, les carottes et les couper en rondelles. Émincer finement le chou rouge (ou le râper) puis le rincer à l'eau froide. Peler et émincer finement l'oignon rouge. Dans une grande sauteuse faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon 3-4 minutes. Ajouter le chou rouge, couvrir et laisser réduire une dizaine de minutes. Ajouter ensuite le riz et bien mélanger. Verser le vin blanc et laisser évaporer sur feu vif. Cuire ensuite louche par louche avec le bouillon chaud (il faut compter environ 18 minutes de cuisson, mais le mieux reste de goûter afin de s'assurer que le riz soit cuit comme il faut). Hors du feu ajouter la pilette et un peu de poivre, mélanger et servir avec un œuf mollet par exemple (5min de cuisson dans de l'eau bouillante, égoutter et placer dans de l'eau froide aussitôt pour stopper la cuisson).