



Risotto classique : À la milanaise

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

- 210 g de riz à risotto
- 1 oignon rouge
- huile d'olive
- 10 cL de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 tranches de jambon de parme
- 1 ou 2 c.s. de parmesan
- 2 c.s. de jus de citron
- safran ou curry
- sel, poivre

Hachez plus ou moins grossièrement votre oignon et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive, sur feux «doux/moyen».

Pendant ce temps, diluez le cube de bouillon de volaille dans 750 mL d'eau bouillante, réservez.

Lorsque l'oignon commence à colorer, rajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit presque translucide (ça le devient plus ou moins suivant la marque, ne le laissez pas trop longtemps si ça ne change plus).

Ajoutez le vin blanc et remuez régulièrement jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

Saupoudrez d'un peu de curry (ou d'une dose de safran si vous avez) et ajoutez un quart du bouillon. Là encore, remuez régulièrement avant que le liquide soit absorbé.

Recommencez jusqu'à ce qu'il n'y est plus de bouillon.

Une fois le bouillon absorbé et le riz bien tendre, presque pâteux, sortez votre risotto du feu.

Ajoutez le jambon de parme coupé en petits morceaux, le parmesan et le jus de citron, salez, poivrez, remuez.

Servez chaud en entrée ou en plat principal.

Bon appétit ! :)