



Les plats principaux

Risotto à l'agneau et aux poireaux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

450 grammes de viande d'agneau (en dés)
1 oignon (haché gros)
5 gousses d'ail
2 blancs de poireau (en anneaux)
1 carotte (coupée gros)
1 litre de bouillon de légumes
1 vin blanc (verre)
300 grammes riz (Bosto Méditerranéo)
1 cuillère à café de feuilles de thym (frais)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Rôtissez l'agneau bien brun dans un peu d'huile d'olive. Mélangez ensemble l'oignon, l'ail, le poireau, la carotte, le thym et une bonne ration de poivre et de sel et étalez cela sur le fond d'un plat à four. Aspergez d'huile d'olive et déposez dessus les dés de viande. Couvrez avec une feuille d'aluminium et placez 40 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Retirez le plat du four et remuez bien le tout. Ajoutez le riz, le vin blanc et le bouillon. Mélangez bien, couvrez de nouveau et mettez au four 45 minutes. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Conseil: si vous mettez le plat encore 5 minutes dans le four sans feuille d'aluminium, les légumes seront plus colorés.

