



Les plats principaux

Risotto aux carottes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 carottes (râpées)
1 oignon (coupé gros)
1 gousse d'ail (écrasée)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sucre
200 grammes riz
tirez vinaigre de vin blanc
1 décilitre de vin blanc
8 décilitres de bouillon de légumes
feuilles de sauge (quelques, finement coupée)
1 cuillère à café de jus d'orange (zeste)

Méthode de préparation

Faites revenir l'ail et l'oignon 2 minutes dans l'huile d'olive. Mélangez-y le sucre et ajoutez les carottes. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles. Ajoutez alors le riz. Continuez à mélanger jusqu'à ce que les petits grains soient bien vitreux. Déglacez avec le vinaigre de vin blanc et le vin blanc.

Ajoutez ensuite une louche de bouillon. Répétez l'opération jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Ajoutez ainsi tout le bouillon. Incorporez la sauge et le zeste d'orange lorsque le riz est presque cuit.

