



Les plats principaux

Risotto aux poireaux et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de dés de lardon (fumés)
120 grammes de parmesan
600 millilitres de bouillon de légumes
200 millilitres de vin blanc
200 grammes de riz pour risotto
1 noix de beurre
4 tiges de poireau (coupés finement)
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (finement ciselé)
4 cuillères à soupe de persil (haché fin)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Rôtissez les lardons bien croustillants dans une casserole et retirez-les dès qu'ils sont bien dorés. Faites revenir l'ail et l'oignon dans la même casserole avec un peu d'huile d'olive puis ajoutez les poireaux.

Ajoutez le riz risotto dans la casserole et cuisez brièvement en mélangeant. Couvrez le tout avec le bouillon de légumes et le vin blanc et faites mijoter 15-20 minutes à feu doux avec le couvercle sur la casserole. Mélangez régulièrement pour que le riz ne colle pas au fond de la casserole.

Mélangez au risotto le parmesan, le persil et le beurre puis poivrez et salez (un peu).

