



Les plats principaux

Risotto estival au chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de chorizo (épluché, en rondelles)
2 échalotes (ciselées)
2 gousses d'ail (écrasées)
100 grammes d'haricots princesse
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café rondelle de citron
1 bouquet de cresson
400 grammes de riz pour risotto
1 litre de bouillon de poulet
200 grammes de fèves (surgelées)
150 grammes petits pois (surgelés)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les haricots princesse en deux et blanchissez-les dans de l'eau légèrement salée. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et cuisez-y, en remuant, les échalotes, l'ail et le chorizo durant 5 minutes.

Ajoutez le risotto et cuisez encore 2 minutes. Ajoutez du bouillon dans une proportion telle qu'il couvre le riz. Laissez mijoter jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide. Ajoutez chaque fois un peu de bouillon et en remuant laissez le riz cuire doucement 20 minutes.

Après 15 minutes incorporez-y les haricots princesse, les fèves et les pois. Assaisonnez avec le jus de citron, du poivre et du sel. Répartissez sur les assiettes et décorez avec le cresson et le zeste de citron.

Conseil: Pour ceux qui l'aiment un peu plus épicé, râpez du Parmesan par-dessus.

