

# Recette de risotto au safran !



Ingrédients pour 4 personnes (plat principal) :

- 400g de riz carnaroli (pour risotto)
- 1 oignon
- 160 ml de vin blanc
- 1.5 L de bouillon de volaille
- 3 pincées de safran en pistils
- 40g de parmesan râpé
- 30g de beurre

1. Epluchez l'oignon et ciselez-le (couper en petits cubes). Faites le revenir dans une casserole avec un peu d'huile.
2. Ajoutez le riz et « naczrez »-le, c'est à dire que vous le faites revenir, sans cesser de mélanger pour ne pas qu'il brûle, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
3. Verser ensuite le vin blanc pour déglacer. Laissez réduire puis ajoutez une grande louche de bouillon.
4. Ajouter les pistils de safran.

5. Vous allez faire cuire le riz en prenant soin de remuer tout le temps. Chaque fois que le bouillon est absorbé par le riz, vous reversez une louche, jusqu'à ce qu'il soit cuit. Cela prend environ 20 minutes de cuisson.
6. Lorsque le riz est cuit, ajouter le beurre et le parmesan râpé, puis mélanger. Assaisonner avec du sel et poivre.
7. Déguster le bon risotto :)

Attention : Dépendant de la cuisson de votre riz, il se peut qu'il vous reste un petit peu de bouillon. Je vous invite donc à le goûter lorsque vous approchez de la fin.