

Parmi les accompagnements traditionnels Italiens, il y a les risotto (risotti plutôt).

Ce qui J'ai toujours vu ma grand-mère née en Toscane commencer son riz en faisant revenir un petit oignon dans un peu d'huile d'olive. Au bout d'une ou deux minutes, elle ajoutait son riz et ne mettait son bouillon que petit à petit.

Pour ma part je suis de la génération où un certain « oncle Ben's » nous a expliqué qu'avec lui, le riz ne « colle jamais »...c'est vrai, il ne colle pas mais il n'est pas très bon non plus (ceci n'engage que moi) et je dois dire qu'après un ou deux essais, je suis revenue au riz cuit à l'Italienne.

est bien avec le risotto, c'est qu'on peut lui ajouter toutes sortes de légumes ou de fruits de mer, à chaque fois, on a quelque chose de nouveau et c'est pratiquement toujours bon.

Je sais, il faut rester dans la cuisine et surveiller un peu...vous ne me direz pas que vous blogueuses ou surfeuses vous craignez de passer une petite demie heure dans votre cuisine pour un résultat tout à fait délicieux.

Le riz arborio est très bien, mais j'aime aussi beaucoup le carnoroli, et, si vous ne trouvez ni de l'un ni de l'autre, essayez donc une fois avec du riz rond. Ce n'est pas tout à fait pareil, mais ce n'est pas mal du tout quand même.

Si vous avez des fèves fraîches, les écosser, les ébouillanter 1 mn et les dérober (je crois que c'est le terme exact pour leur ôter la peau).

RISOTTO AUX FEVES ET A LA TOMATE



300 g de riz Italien

1 petit oignon nouveau

3 càs d'huile d'olive

30 g de beurre

Un verre de vin blanc sec

300 g de fèves écosées (ou le même poids de fèves Picard)

3 tomates mondées, épépinées et couper en petits cubes

1 l de bouillon (bouillon poule ou légumes maison ou 1 cube de bouillon de volaille)

3 càs de parmesan râpé

Dans une poêle assez large, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

Ajouter le riz en remuant sans arrêt pour que les grains soient bien enrobés d'huile, ils doivent briller mais ne pas se colorer.

Ajouter alors le verre de vin blanc sec et à feu vif, tourner régulièrement à la cuillère jusqu'à l'évaporation totale du vin.

Verser alors, louche après louche, le bouillon de volaille. Entre chaque louche, attendre que la précédente soit absorbée.

Au bout d'une petite vingtaine de minutes il ne doit plus rester de liquide mais le riz doit sembler crémeux.

Arrêter la cuisson en ajoutant le beurre et le parmesan.

Dans le risotto tout chaud ajouter les tomates et les fèves en remuant délicatement, la chaleur du riz suffira à les réchauffer.

Servir aussitôt.

J'aime beaucoup le côté légumes crus des dés de tomates dans cette recette, cela apporte une certaine fraîcheur à ce risotto et en fait un plat ou accompagnement d'été parfait quand il ne fait pas 35° à l'ombre.