



RISOTTO A LA ROSE



Pour 6 personnes :

450 g de riz
1 échalote
2 tasses pleines de pétales de roses de jardin (roses non traitées)
1 verre de vin blanc
Quantité suffisante de bouillon de légumes ou de volaille
60 g de beurre

Faire tremper les pétales de rose bien lavés dans une grande tasse (environ 25 cl d'eau tiède) pendant 10 mn. Garder l'eau de trempage.

Faire revenir l'échalote dans 20 g de beurre avant d'enrober le riz de ce même beurre. Ajouter d'abord le vin blanc, puis quand il, est absorbé ; l'eau de trempage des rose. Lorsqu'elle est absorbée à son tour, ajouter délicatement les pétales puis le bouillon petit à petit, jusqu'à la cuisson



idéale en remuant sans cesse. Eteindre le feu, incorporer le beurre restant et laisser mûrir quelques minutes avant de servir.

C'est surprenant, c'est bon, le riz est devenu un peu beige au lieu de rester blanc et les pétales restent entiers en gardant presque leur couleur initiale.