



INSTANT GOURMAND



Risoni (façon risotto) aux sardines, petits pois et citron



Pour 2 personnes :

- 200g de risoni
- 4 poignées de petits pois surgelés
- 2 boîtes de sardines au citron sans huile
- 1 échalote
- 1 citron non traité
- 1 cube de court bouillon de vin blanc et fines herbes + 1/2L d'eau
- 1 noix de beurre
- parmesan fraîchement râpé
- poivre

Peler et émincer finement l'échalote. Presser le citron pour en extraire le jus et tailler son zeste en fines lamelles. Réserver. Reconstituer le court bouillon en chauffant l'eau avec le cube. Le maintenir à petit frémissement dans une casserole.

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire revenir l'échalote. Ajouter les risoni et les remuer jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Arroser du jus de citron. Une fois absorbé, ajouter une louche de court bouillon. Laisser absorber et recommencer l'opération, ainsi de suite, jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Pendant ce temps, cuire les petits pois, les égoutter et les passer sous l'eau froide.

Ajouter les petits pois aux risoni puis les sardines, leur jus, le zeste de citron et enfin le parmesan. Poivrer et mélanger quelques minutes pour réchauffer. Déguster sans attendre.