

Risotto crémeux au safran



Temps de préparation: 10 mn - Temps de cuisson: 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 250 g de riz spécial "risotto" arborio
- 1,5 litre d'eau
- 3 bouillons cubes bio de volaille
- 30 g de beurre doux
- 1 dose de safran
- 80 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Recette:

- Faire bouillir l'eau dans une casserole et plonger les bouillons cubes dedans pour obtenir le bouillon. Bien mélanger et laisser frémir en permanence sur feu doux. Il est préférable de faire plus de bouillon que nécessaire car l'absorption du liquide dépend de la variété de riz utilisé. La quantité d'eau indiquée dans la liste des ingrédients permet d'obtenir un volume de bouillon largement suffisant.
- Dans une autre casserole, faire fondre le beurre doucement et ajouter le riz (surtout ne pas le rincer au préalable). Bien mélanger sur feu doux une ou deux minutes.
- Verser une ou deux louches de bouillon sur le riz et laisser mijoter sur feu doux en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.
- Recommencer l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit, pour le vérifier il faut goûter de temps en temps. Le riz doit être encore ferme mais plus "croquant". Quand le riz est presque cuit ne pas ajouter trop de bouillon à la fois sous peine d'obtenir un risotto trop cuit.
- La cuisson demande 30 à 40 mn.
- Quand le riz est cuit, ajouter la crème fraîche et le safran. Bien mélanger.
- Terminer par le parmesan et bien mélanger.
- Servir de suite car le risotto ne se réchauffe pas.

