

Riz façon risotto carottes et lardons



Ingrédients :

- 1/2 litre de bouillon de volaille (2 cubes dans 1/2 litre d'eau)
- 300 g de riz à risotto
- 2 échalotes
- 3 carottes
- 300 g de lardons
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Faites bouillir dans une casserole le bouillon de volaille en mélangeant 2 cubes à 1/2 litre d'eau.

Hachez les échalotes, pelez et coupez les carottes en cubes.

Faites revenir les échalotes dans une casserole à fond creux avec l'huile d'olive. Ajoutez le riz et faites le revenir jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

Ajoutez une louche de bouillon et mélangez jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Ajoutez les carottes et mélangez. Continuez à ajouter louche par louche le bouillon en remuant sans cesse. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les lardons (la cuisson dure 15 à 20 minutes).

Une fois le riz cuit, salez, poivrez et servez immédiatement !