



Cuisine et
dépendances

Risotto au chou rouge



Il y a des jours où l'on manque de temps, mais pas question de manger n'importe quoi ! Du riz, des légumes et une vingtaine de minutes pour cuisiner le tout, voilà un repas vite prêt pour le soir. Pour gagner du temps, j'ai émincé le chou au robot ; cela donne des lanières beaucoup plus fines et régulières que si je le faisais au couteau.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de chou rouge
- 1 oignon
- 250 g de riz pour risotto
- 1 bouillon Kub de légumes
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- facultatif (mais tellement bon!) : du parmesan

Préparation :

Râper le chou rouge, éplucher l'oignon et le couper en dés.

Faire revenir l'oignon dans une casserole huilée. Quand l'oignon est translucide, ajouter le riz et faire revenir deux minutes en remuant sans arrêt avant de verser le vin blanc.

Laisser cuire à feu doux; une fois que le vin blanc est absorbé, ajouter le chou rouge et environ 400 ml d'eau avec le bouillon kub. Saler légèrement et poivrer.
Laisser mijoter à feu doux et à couvert jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Ajouter du liquide en cours de cuisson si nécessaire.

Servir bien chaud, éventuellement saupoudré de parmesan fraîchement râpé.

Le 03 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/03/index.html>