

Risotto aux courgettes

Pour 2 personnes :

- 1 courgette
- 130g de riz arborio
- 500ml de bouillon de volaille
- 1 cs de basilic ciselé
- 30g d'amandes effilées
- 1/2 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- 20g de parmesan râpé
- 2 cs crème fraîche
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparez les ingrédients. Faîte bouillir de l'eau pour le bouillon de volaille (si cube) ; émincez l'oignon ; hachez l'ail ; épluchez et coupez la courgette en petits cubes.

Faîtes griller à sec dans une poêle les amandes effilées.

Dans une sauteuse, faites revenir avec un peu d'huile d'olive l'oignon, la courgette coupée et l'ail haché.

Ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Commencez à verser louche par louche le bouillon de volaille. Attendez que tout le bouillon soit absorbé pour en rajouter une nouvelle louche.

Une fois le bouillon épuisé, ajoutez le parmesan râpé, la crème fraîche et le basilic.

Servez en parsemant dans l'assiette des amandes effilées grillées.