

Recette à partager
Pour 4 pers.

décembre 2021



**Risotto aux
myrtilles**

Le risotto, késako ?

Né il y a plusieurs siècles, c'est un plat typiquement italien qui a largement traversé les frontières. L'art du risotto alla parmegiana varie d'une région à une autre pour donner naissance à d'innombrables variantes :

- ⇒ Le risotto alla milanese (safran + « mantecare » au lard).
- ⇒ Le risotto al Barolo piémontais (saucisse + haricots Borlotti).
- ⇒ Le risotto al nero di seppia (encre de seiche),
- ⇒ Le risotto alla zucca (orangé grâce à la citrouille),
- ⇒ Le risotto alla monzese (rose à cause du vin rouge).

Cette merveilleuse céréale s'agrément de fruits de mer, de champignons, de chorizo, de poulet, de bacon ou de chèvre...

Et même sucrée pour la recette du risotto al latte (risotto au lait).

Source : <https://www.galbani.fr/comment-cuisiner-comme-les-italiens/tous-les-secrets-du-risotto>

MIAM MIAM !

Recette à partager
Pour 4 pers.

décembre 2021



**Risotto aux
myrtilles**

Le risotto, késako ?

Né il y a plusieurs siècles, c'est un plat typiquement italien qui a largement traversé les frontières. L'art du risotto alla parmegiana varie d'une région à une autre pour donner naissance à d'innombrables variantes :

- ⇒ Le risotto alla milanese (safran + « mantecare » au lard).
- ⇒ Le risotto al Barolo piémontais (saucisse + haricots Borlotti).
- ⇒ Le risotto al nero di seppia (encre de seiche),
- ⇒ Le risotto alla zucca (orangé grâce à la citrouille),
- ⇒ Le risotto alla monzese (rose à cause du vin rouge).

Cette merveilleuse céréale s'agrément de fruits de mer, de champignons, de chorizo, de poulet, de bacon ou de chèvre...

Et même sucrée pour la recette du risotto al latte (risotto au lait).

Source : <https://www.galbani.fr/comment-cuisiner-comme-les-italiens/tous-les-secrets-du-risotto>

MIAM MIAM !

Recette à partager
Pour 4 pers.

décembre 2021



**Risotto aux
myrtilles**

Le risotto, késako ?

Né il y a plusieurs siècles, c'est un plat typiquement italien qui a largement traversé les frontières. L'art du risotto alla parmegiana varie d'une région à une autre pour donner naissance à d'innombrables variantes :

- ⇒ Le risotto alla milanese (safran + « mantecare » au lard).
- ⇒ Le risotto al Barolo piémontais (saucisse + haricots Borlotti).
- ⇒ Le risotto al nero di seppia (encre de seiche),
- ⇒ Le risotto alla zucca (orangé grâce à la citrouille),
- ⇒ Le risotto alla monzese (rose à cause du vin rouge).

Cette merveilleuse céréale s'agrément de fruits de mer, de champignons, de chorizo, de poulet, de bacon ou de chèvre...

Et même sucrée pour la recette du risotto al latte (risotto au lait).

Source : <https://www.galbani.fr/comment-cuisiner-comme-les-italiens/tous-les-secrets-du-risotto>

MIAM MIAM !

Recette à partager
Pour 4 pers.

décembre 2021



**Risotto aux
myrtilles**

Le risotto, késako ?

Né il y a plusieurs siècles, c'est un plat typiquement italien qui a largement traversé les frontières. L'art du risotto alla parmegiana varie d'une région à une autre pour donner naissance à d'innombrables variantes :

- ⇒ Le risotto alla milanese (safran + « mantecare » au lard).
- ⇒ Le risotto al Barolo piémontais (saucisse + haricots Borlotti).
- ⇒ Le risotto al nero di seppia (encre de seiche),
- ⇒ Le risotto alla zucca (orangé grâce à la citrouille),
- ⇒ Le risotto alla monzese (rose à cause du vin rouge).

Cette merveilleuse céréale s'agrément de fruits de mer, de champignons, de chorizo, de poulet, de bacon ou de chèvre...

Et même sucrée pour la recette du risotto al latte (risotto au lait).

Source : <https://www.galbani.fr/comment-cuisiner-comme-les-italiens/tous-les-secrets-du-risotto>

MIAM MIAM !

- 1 c.s. d' huile d'olive
 - 1 oignon, haché finement
 - 250 g de riz à risotto (p. ex. Carnaroli)
-
- 4 dl de vin blanc (p. ex. merlot Bianco)
 - 6 dl de bouillon de légumes, très chaud
 - 250 g de myrtilles, en réserver env. 50 g
 - 50 g de bolets, haché finement
-
- 1 c.s.de beurre
 - 2 c.s.de parmesan, râpé

Temps de préparation

⇒ mise en place et préparation: env. 30 min,
⇒ plat végétarien.

Recette offerte par

L'Association

Autour d'un jardin

16 rue des Coquillards
25500 MONTLEBON
06 42 44 30 05

autourdunjardin@free.fr



- 1 c.s. d' huile d'olive
 - 1 oignon, haché finement
 - 250 g de riz à risotto (p. ex. Carnaroli)
-
- 4 dl de vin blanc (p. ex. merlot Bianco)
 - 6 dl de bouillon de légumes, très chaud
 - 250 g de myrtilles, en réserver env. 50 g
 - 50 g de bolets, haché finement
-
- 1 c.s.de beurre
 - 2 c.s.de parmesan, râpé

Temps de préparation

⇒ mise en place et préparation: env. 30 min,
⇒ plat végétarien.

Recette offerte par

L'Association

Autour d'un jardin

16 rue des Coquillards
25500 MONTLEBON
06 42 44 30 05

autourdunjardin@free.fr



Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon, ajouter le riz, nacrer en remuant.

Mouiller avec la moitié du vin, faire réduire presque complètement. **Ajouter** le reste du vin, faire réduire complètement. Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent, de manière à juste recouvrir le riz de liquide. Au bout d'env. 10 min, incorporer les myrtilles et les bolets, laisser cuire doucement encore env. 10 min, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et al dente.

Incorporer le beurre et le fromage, répartir dans des assiettes, éparpiller dessus les myrtilles réservées.

Recette et photo extraites du site

<https://www.bettybossi.ch/fr/Home/Index>

Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon, ajouter le riz, nacrer en remuant.

Mouiller avec la moitié du vin, faire réduire presque complètement. **Ajouter** le reste du vin, faire réduire complètement. Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent, de manière à juste recouvrir le riz de liquide. Au bout d'env. 10 min, incorporer les myrtilles et les bolets, laisser cuire doucement encore env. 10 min, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et al dente.

Incorporer le beurre et le fromage, répartir dans des assiettes, éparpiller dessus les myrtilles réservées.

Recette et photo extraites du site

<https://www.bettybossi.ch/fr/Home/Index>

- 1 c.s. d' huile d'olive
 - 1 oignon, haché finement
 - 250 g de riz à risotto (p. ex. Carnaroli)
-
- 4 dl de vin blanc (p. ex. merlot Bianco)
 - 6 dl de bouillon de légumes, très chaud
 - 250 g de myrtilles, en réserver env. 50 g
 - 50 g de bolets, haché finement
-
- 1 c.s.de beurre
 - 2 c.s.de parmesan, râpé

Temps de préparation

⇒ mise en place et préparation: env. 30 min,
⇒ plat végétarien.

Recette offerte par

L'Association

Autour d'un jardin

16 rue des Coquillards
25500 MONTLEBON
06 42 44 30 05

autourdunjardin@free.fr



- 1 c.s. d' huile d'olive
 - 1 oignon, haché finement
 - 250 g de riz à risotto (p. ex. Carnaroli)
-
- 4 dl de vin blanc (p. ex. merlot Bianco)
 - 6 dl de bouillon de légumes, très chaud
 - 250 g de myrtilles, en réserver env. 50 g
 - 50 g de bolets, haché finement
-
- 1 c.s.de beurre
 - 2 c.s.de parmesan, râpé

Temps de préparation

⇒ mise en place et préparation: env. 30 min,
⇒ plat végétarien.

Recette offerte par

L'Association

Autour d'un jardin

16 rue des Coquillards
25500 MONTLEBON
06 42 44 30 05

autourdunjardin@free.fr



Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon, ajouter le riz, nacrer en remuant.

Mouiller avec la moitié du vin, faire réduire presque complètement. **Ajouter** le reste du vin, faire réduire complètement. Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent, de manière à juste recouvrir le riz de liquide. Au bout d'env. 10 min, incorporer les myrtilles et les bolets, laisser cuire doucement encore env. 10 min, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et al dente.

Incorporer le beurre et le fromage, répartir dans des assiettes, éparpiller dessus les myrtilles réservées.

Recette et photo extraites du site

<https://www.bettybossi.ch/fr/Home/Index>

Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon, ajouter le riz, nacrer en remuant.

Mouiller avec la moitié du vin, faire réduire presque complètement. **Ajouter** le reste du vin, faire réduire complètement. Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent, de manière à juste recouvrir le riz de liquide. Au bout d'env. 10 min, incorporer les myrtilles et les bolets, laisser cuire doucement encore env. 10 min, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et al dente.

Incorporer le beurre et le fromage, répartir dans des assiettes, éparpiller dessus les myrtilles réservées.

Recette et photo extraites du site

<https://www.bettybossi.ch/fr/Home/Index>