

Risotto poivron, chorizo et courgette

Pour 2 personnes :

- 120g de riz arborio
- 600 ml de bouillon de volaille (1 cube)
- 1/2 courgette
- 1/2 poivron (vert pour moi)
- 75g de chorizo coupé en morceaux.
- 1/2 oignon
- 1 échalote
- 25g de parmesan
- 2 c.s. de crème fraîche (5%)
- ~~1 petit verre de vin blanc~~
- sel, poivre
- piment d'Espelette
- beurre, huile d'olive



1. Epluchez la courgette, coupez en dés courgette et poivron. Faites les revenir dans de l'huile d'olive à feu moyen pendant quelques minutes. Salez, poivrez et réservez.
2. Préparez 600 ml de bouillon. Réservez.
3. Faites revenir l'oignon et l'échalote émincés dans du beurre et un peu d'huile d'olive. Quand l'oignon est transparent, ajoutez le riz et mélangez bien pour que le riz s'enrobe du beurre et d'oignon.
4. ~~Déglacez avec du vin blanc.~~ Baissez le feu.
5. Quand le vin est évaporé, mouillez avec une louche de bouillon et remuez afin que le riz absorbe bien le bouillon. Quand le riz a tout absorbé, ajoutez une nouvelle louche de bouillon. Continuez de cette façon jusqu'à ce que le riz soit tendre.
6. Quand le riz est cuit, ajoutez la crème, le parmesan, les dés de légumes et les morceaux de chorizo. Mélangez bien pour que le chorizo fonde un peu et donne une belle couleur au riz.
7. Saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette et mélangez de nouveau.
8. Servez aussitôt.