

Risotto courgettes et basilic

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 22 min

Ingrédients:

Etape 1 : la cuisson

- 1 oignon
- 50 g d'huile d'olive
- 100 g de vin blanc (1 verre doseur)
- 320 g de riz Arborio ou Arroz
- 700 g d'eau froide
- 1 bouillon de volaille
- 300 g de courgettes râpées
- 150 g de bacon fumé
- 125 g de crème fraîche épaisse entière
- 20 g de Grana Padano râpé (facultatif)
- 4 tour(s) de moulin à poivre 5 baies

Etape 2 : le dressage

- des tomates séchées et confites à l'huile d'olive
- des feuilles de basilic frais
- des copeaux de parmesan

Recette pour votre
Cook'in



Etape 1 : la cuisson

Mettre l'oignon coupé en 4 dans le bol, hacher 10 secondes - vitesse 6. Ajouter l'huile d'olive. Rissoler 2 minutes - 100°C - vitesse S. (panier inox à l'envers) Ajouter le vin blanc et le riz. Mélanger 2 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur) Ajouter l'eau et le cube de bouillon de volaille, puis les courgettes non épluchées râpées. Faire mijoter 13 minutes - 110°C - vitesse 2, (sans verre doseur). Mélanger de temps en temps avec la spatule. Ajouter le bacon fumé coupé en allumettes avec les ciseaux à herbes, la crème épaisse entière et le fromage, poivrer. Terminer la cuisson 5 minutes - 100°C - vitesse 1. (sans verre doseur). Mélanger de temps en temps avec la spatule.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Oignon	10 sec		6	
	Huile d'olive	2 min	100°C	S	
	Vin blanc, riz Arborio ou Arroz	2 min	100°C	2	
+	Eau, bouillon, courgettes,	13 min	100°C	2	
+	Bacon, crème épaisse, poivre	5 min	100°C	2	

Etape 2 : le dressage

Verser dans le plat de service, mélanger. Ajouter les morceaux de tomates confites (maison pour ma part), les feuilles de basilic frais coupées aux ciseaux à herbes, mélanger. Lors du dressage à l'assiette, parsemer de copeaux de parmesan sec.