

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Risotto aux aubergines

Recette réalisée au i-Cook'in®

Ingrédients :

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g + 30 g d'huile d'olive
- 320 g de riz Arborio ou Arroz
- 1 cube de bouillon aux légumes méditerranéens
- 700 g d'eau
- 125 g de vin blanc Terrassous®
- 400 g d'aubergine
- 80 g de crème épaisse légère 15%MG
- 40 g de Grana Padano ou parmesan râpé
- du poivre 5 baies (moulin)
- du sel fin de Guérande

Préparation:

Mettre les échalotes coupées en 4 et les gousses d'ail dans le bol. Hacher 5 secondes - vitesse 6.

Placer le fouet sur les lames et racler les parois vers le bas à la spatule (dans cet ordre car les lames sont dégagées). Replacer le couvercle. Ajouter l'huile d'olive.

Rissoler 2 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur). Ajouter le riz, l'huile et le cube émietté.

Mélanger 2 minutes - 90°C - vitesse 1. (sans verre doseur)

Ajouter l'eau, le vin blanc, les aubergines non épluchées coupées en cubes. Ciseler les 5 feuilles de basilic (pas trop grandes).

Conseils et/ou suggestion :

Servir aussitôt.



Faire mijoter 13 minutes - 100°C - vitesse 1. (panier inox à l'envers ou séparateur à œuf).
Ajouter la crème épaisse légère et le Grana Padano ou parmesan râpé, poivrer et saler.
Terminer la cuisson 5 minutes - 90°C - vitesse 1. (panier inox à l'envers ou séparateur à œuf)
Verser dans un plat de service et mélanger bien tous les ingrédients.

Bon appétit...