



# Risotto aux tomates séchées et fromage



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



775  
calories

## ACCOMPAGNEMENT

Salade de roquette

## À SE PROCURER

Huile d'olive, beurre, sel et poivre

## INGRÉDIENTS

- 150 grammes de roquettes
- 1 citron, zesté et pressé
- 1/2 oignon, en petits dés
- 60 ml de pesto
- 40 grammes de demi-glace de légumes
- 45 grammes de tomates séchées, hachées
- 350 grammes de riz arborio
- 100 g de fromage à pâte molle

## INSTRUCTIONS

Zester et presser le jus du citron, couper l'oignon en petit dés et trancher finement les tomates.

Dans une casserole moyenne, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, y ajouter l'oignon et cuire 2 minutes. Ajouter les tomates et le riz puis cuire 1 minute, en remuant, jusqu'à ce que le riz soit légèrement translucide. Ajouter la demi-glace et 7 tasses d'eau, saler et poivrer. Porter à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter 25 minutes, en remuant parfois, jusqu'à ce que la plupart du liquide soit absorbé et que le riz soit al dente.

Ajouter le fromage, 4 c.à.s. de beurre et la moitié du jus de citron au riz puis cuire pendant encore 2 minutes, en remuant, saler et poivrer au goût.

Dans un grand bol, combiner la roquette, le jus de citron restant le zeste de citron puis arroser d'huile d'olive et assaisonner avec du sel et du poivre au goût.

Monter les bols en répartissant le risotto et arroser de pesto.

Servir avec la salade de roquette.

## TEMPS

20

## RÉSULTAT

4



*bon appétit*