



Risotto à la mozzarella et à la tomate

Assaisonné de basilic frais et de pecorino



Oignon



Gousse d'ail



Basilic frais*



Céleri branche *



Tomates cerises*



Riz à risotto



Piment rouge *



Mozzarella au lait de bufflonne *



Pecorino râpé *

Total : 30-35 min.

Végé

Défi culinaire

Famille

À consommer dans les 5 jours

Sans gluten

En préparant ce risotto, vous allez sans doute vous croire dans une cuisine italienne grâce à la combinaison classique : basilic, mozzarella et tomate. Il vous reste encore un peu de vin blanc ? C'est parfait pour déglacer le riz avant d'ajouter le bouillon. Il apportera encore plus de goût au risotto.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle.

Recette de **risotto à la mozzarella et à la tomate** : c'est parti !



1 PRÉPARER LES LÉGUMES

Préparez le bouillon. Émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** (ou hachez-le finement). Coupez le **céleri** en fins demi-arcs. Faites fondre le beurre dans la casserole à feu moyen-doux et faites-y revenir l'**oignon**, l'**ail** et le **céleri** ainsi que l'huile d'olive et 2 cs d'eau par personne. Faites sauter les **légumes** à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.



2 CUIRE LE RIZ À RISOTTO

Pendant ce temps, coupez les **tomates cerises** en deux puis réservez. Ajoutez le **riz à risotto** à la casserole et poursuivez la cuisson 1 minute en remuant.



3 PRÉPARER LE RISOTTO

Ajoutez $\frac{1}{3}$ de bouillon à la casserole et laissez les **grains de riz** s'en imbiber lentement ★. Remuez régulièrement. Dès qu'ils ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau $\frac{1}{3}$. Épépinez et émincez le **piment rouge**.



4 CUIRE LE RISOTTO

Incorporez les **tomates cerises** au **risotto**. Ajoutez le reste de bouillon au **risotto** et laissez les **grains de riz** s'en imbiber lentement en remuant sans cesse. Le **risotto** est cuit dès que les grains sont moelleux à l'extérieur, mais encore légèrement fermes à l'intérieur. Au total, comptez entre 20 et 25 minutes ★★. Ajoutez éventuellement de l'eau pour faire cuire les grains davantage.



5 ASSAISONNER

Retirez la casserole du feu. Déchirez la **mozzarella de bufflonne** et incorporez-la au **risotto** en même temps que la moitié du **basilic**. Ajoutez ensuite la moitié du **pecorino**, salez et poivrez, puis laissez reposer 2 minutes à couvert.

★★**CONSEIL** : La quantité de liquide nécessaire à la cuisson du risotto dépend fortement de la taille de votre casserole. Pensez donc à goûter de temps à autre et ajoutez si besoin de l'eau ou du bouillon.



6 SERVIR

Servez le **risotto** en le parsemant de **piment rouge** et du reste de **pecorino**. Assaisonnez avec le reste du **basilic**.

★**CONSEIL** : Si vous le souhaitez, remplacez 50 ml de bouillon par personne par la même quantité de vin blanc.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Basilic frais (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Céleri branche (tiges) 9) *	1	2	3	4	5	6
Tomates cerises (g) *	125	250	375	500	625	750
Riz à risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Piment rouge (pc) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mozzarella de bufflonne (g) 7) *	70	125	200	250	325	375
Pecorino râpé (g) 7) *	10	20	30	40	50	60
À ajouter vous-même						
Bouillon de légumes (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Beurre (cs)	1	1	2	2	3	3
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2705 / 647	441 / 105
Lipides total (g)	31	5
Dont saturés (g)	16,3	2,7
Glucides (g)	69	11
Dont sucres (g)	7,3	1,2
Fibres (g)	0	0
Protéines (g)	21	3
Sel (g)	3,8	0,6

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 9) Céleri

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

