



# Risotto courgette, mozzarella et saucisse de porc au thym et citron servir avec du céleri-branche et du basilic frais

HELLOEXTRA 40 min. • À consommer dans les 3 jours



HELLO  
EXTRA



Oignon rouge



Gousse d'ail



Céleri branche



Piment rouge



Courgette



Basilic frais



Saucisse de porc et thym



Riz pour risotto



Mozzarella au lait de bufflonne



Gouda Mi-Vieux râpé

## Ingrédients de base

Boisson chaude, Huile, Riz, Bœuf, Poivre et sel

## Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

### Ustensiles

Wok ou sauteuse

### 1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Céleri branche* (tiges) 9)	1½	3	4½	6	7½	9
Piment rouge* (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Courgette (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Basilic frais* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Saucisse de porc, citron et thym* (pc)	1	2	3	4	5	6
Riz pour risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Mozzarella au lait de bufflonne* (g) 7)	65	125	180	250	305	375
Gouda Mi-Vieux râpé* (g) 3) 7)	10	20	30	40	50	60

#### À ajouter vous-même

Bouillon de légumes (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Au goût					

\* Conserver au réfrigérateur

### Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	3732 /892	409 /98
Lipides total (g)	44	5
Dont saturés (g)	23,1	2,5
Glucides (g)	77	8
Dont sucres (g)	13,0	1,4
Fibres (g)	4	0
Protéines (g)	45	5
Sel (g)	5,5	0,6

### Allergènes:

3) (Eufs 7) Lait/Lactose 9) Céleri



## 1. Découper les légumes

Émincez l'**oignon rouge** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Taillez les tiges de **céleri** dans le sens de la longueur, puis en morceaux. Épépinez et émincez le **piment rouge**. Taillez la **courgette** en morceaux de 2 cm. Détachez les feuilles de **basilic** des branches, conservez ces dernières et ciselez les feuilles. Préparez le bouillon avec les branches de **basilic** et réservez les feuilles.



## 4. Déchirer la mozzarella

Pendant ce temps, déchirez la **mozzarella** en petits morceaux.



## 2. Cuire

Ouvrez la **saucisse** et retirez-en la **viande**. Faites chauffer le beurre dans un wok ou une sauteuse et faites revenir l'**oignon rouge**, l'**ail**, le **céleri** et la **viande de saucisse**. Faites cuire la viande à feu vif en l'émiettant puis laissez-la cuire 4 à 5 minutes à feu moyen-doux. Ajoutez le **piment rouge** et le **riz à risotto**, puis faites-cuire en remuant 1 minute à feu doux. Retirez les branches de **basilic** du bouillon, puis ajoutez ⅓ du bouillon. Laissez les grains de **riz** s'imbiber lentement. Remuez régulièrement.



## 5. Assaisonner

Retirez le wok du feu. Incorporez la **mozzarella** et la moitié des feuilles de **basilic** au **risotto**. Salez et poivrez au besoin.



## 3. Terminer le risotto

Dès que les grains ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau ⅓, puis laissez le **risotto** cuire lentement. Ajoutez la **courgette** et le reste de bouillon. Le **risotto** est cuit dès que les grains sont moelleux à l'extérieur, mais encore légèrement croquants à l'intérieur. Au total, comptez entre 20 et 25 minutes. Ajoutez éventuellement de l'eau si le **risotto** boit trop vite (CONSEIL).

**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 de l'eau ou du bouillon au besoin.



## 6. Servir

Servez le **risotto** sur les assiettes, puis garnissez avec le reste de feuilles de **basilic** et le **fromage italien râpé**.

**Bon appétit !**

### Contact

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