



retour
plante

Risotto à la benoîte urbaine

(recette de Marc Veyrat)



index
recettes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 125 g de riz rond
- 1 oignon de 50 g
- 25 cl de bouillon de légumes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 70 g de beurre
- 40 g de parmesan râpé
- 5 c à s de racines de benoîte urbaine hachées
- Sel et poivre

Préparation de la recette :

Pelez et hachez l'oignon. Enveloppez les racines de benoîte urbaine hachées dans un sachet de mousseline. Faites fondre 20 g de beurre dans une cocotte, ajoutez l'oignon et faites-le blondir, puis ajoutez le riz et le sachet de benoîte urbaine, mélangez pour bien enrober les grains de riz de beurre. Ajoutez ensuite le bouillon de légumes, le cube de bouillon de volaille et un peu de sel. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 20 min environ dans le four à 150 °C (th 5).
Sortez la cocotte du four, retirez le sachet de benoîte urbaine. Séparer les grains de riz avec une fourchette en ajoutant 20 g de beurre en parcelles. Incorporez le parmesan, puis le reste de beurre.
Avant de servir, vous pouvez mouler ce risotto dans des petits ramequins ou moules à darioles beurrés, puis les démouler en les renversant.