

# RISOTTO DE LÉGUMES VERTS ?

NIVEAU  
**Difficile**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 Minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**30 Minutes**

POUR  
**4 Personnes**

## Ingrédients

- 100 g de courgettes ?
- 50 g de haricots verts
- 150 g de brocolis ?
- 100 g d'épinards ?
- 50 g de petits pois ?
- 400 g de riz rond ?
- 2 c.à.s de mayonnaise
- 10 cL de vin blanc (sec)
- 50 g de parmesan (râpé) ?
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 oignon ?
- 5 feuilles de basilic ?
- sel ?
- poivre

## En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédit photo – Canva



## LES ÉTAPES

- 1.** Mesurez le volume de riz à l'aide d'un verre doseur. Chauffez le double de ce volume en eau dans une casserole et ajoutez le cube de bouillon de volaille.
- 2.** Emincez très finement l'oignon et faites-le suer dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 3.** Quand l'oignon est transparent, ajoutez le riz (ne surtout pas le rincer avant) et faites-le nacrer à feu doux.
- 4.** Dès que les grains de riz sont translucides, versez le vin blanc, remuez. Le vin blanc doit s'évaporer complètement.
- 5.** Ajoutez le bouillon, louche après louche en veillant à toujours recouvrir le riz. Remuez régulièrement et ajoutez du bouillon jusqu'à ce que le riz soit cuit. Il doit être fondant et ferme à la fois.
- 6.** Lavez les légumes et faites-les cuire à l'eau en veillant à ce qu'ils restent croquants. Quand ils sont cuits, les égoutter. Epluchez la courgette, la couper en morceaux et ajoutez-les au riz dans la sauteuse.
- 7.** Mélangez délicatement et incorporez la mayonnaise et le parmesan hors du feu.
- 8.** Servir le risotto chaud, décoré des feuilles de basilic ciselées. Bon appétit !