

# RISOTTO À LA BETTERAVE

## RISOTTO



### INGRÉDIENTS

- 320g de Riz Baldo (**Réf: 303**)
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf: 240**)
- 1 verre de Vin blanc
- 1 Echalote
- 30g de Beurre
- 260g de Betteraves
- 100g de Yaourt grec
- 20g de Parmesan râpé
- 2 pincées de Thym semi frais (**Réf: 248**)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût



4 personnes



20 min



1,3 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faire chauffer une casserole d'eau, avec un bouillon de légumes ou avec une cuillère à dessert de nos 7 Saveurs
2. Mixer ou écraser à la fourchette les 2/3 de la betterave en y ajoutant une louche de bouillon
3. Couper le reste de la betterave en petits cubes
4. Faites revenir une échalote finement coupée dans du beurre. Rajouter un peu d'eau pour ne pas la brûler
5. Faites y revenir le riz une bonne minute en mélangeant
6. Rajouter le vin blanc et le faire évaporer en remuant régulièrement
7. Rajouter régulièrement de l'eau à votre riz et remuer (vous pouvez rajouter l'eau par louche, afin de ne rajouter de l'eau que 4 ou 5 fois pour la cuisson de votre risotto)
8. Après 10 minutes de cuisson de votre risotto, ajouter au riz la betterave écrasée ou mixée
9. Continuer à rajouter de l'eau jusqu'à la cuisson souhaitée du risotto (environ 15 à 17 minutes de cuisson selon votre goût)
10. Une fois la cuisson terminée, ajouter le yaourt, les petits cubes de betteraves restant, le thym et remuer
11. Saler et poivrer selon votre goût
12. Pour servir, vous pouvez utiliser des tasses renversées pour donner une jolie forme à vos risottos dans les assiettes
13. Saupoudrer d'un peu de parmesan (pas trop)