

RISOTTO BLANC AU CITRON

RISOTTO



5 personnes



20 min



0,9 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Préparer une grande casserole d'eau bouillante (1,25 L) dans laquelle vous dissoudrez une cuillère à dessert de 7 Saveurs
2. Faire revenir ail et échalote dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge et 30 g de beurre
3. Verser le riz et saisissez le 2 minutes
4. Rajouter régulièrement du bouillon et mélanger
5. Découper les zestes du citron
6. Les ébouillanter pendant 20 secondes puis les passer sous l'eau froide
7. En découper une partie en une dizaine de fines lamelles pour décorer le plat
8. Mixer le reste et le mélanger au riz
9. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
10. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
11. Quand le riz est cuit, ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge au citron et poivrer
12. Mélanger et décorez le plat avec des zestes de citron

INGRÉDIENTS

- 350g de Riz Baldo (**Réf: 303**)
- 30g de Beurre
- 2 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (**Réf: 145**)
- 1 Echalote
- 1 Citron
- 3 CàS d'Huile d'olive au citron (**Réf: 140**)
- Poivre noir : à votre goût
- 1 pincée de Les Sept saveurs (**Réf: 240**)