

# RISI E BISI (RIZ ET PETITS POIS)

## Risottos



### INGRÉDIENTS

- 2 CàD Les Sept saveurs (Réf : 240)
- 3 CàS Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 400 g Riz Baldo (Réf : 302)
- 1 unité Oignon
- 60 g Persil
- 100 g Lardons fumés
- 1 verre Vin blanc
- 1 kg (avec les cosse) Petits pois
- à votre goût Sel
- à votre goût Poivre noir



8 personnes



30 min



0,80 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Décortiquer et laver les petits pois
2. Préparer ensuite un bouillon de légumes avec une cuillère à café de notre bouillon granulaire. Utiliser également les cosse des petits pois tout juste écosés. Faire revenir à feu doux pendant 1 heure, puis mixer les cosse avec un mixer à immersion ou dans un moulin à légumes. Filtrer le résultat dans une passoire en utilisant une cuillère en bois pour faire pression. Réserver le résultat.
3. Garder aussi le bouillon
4. Laver et hacher finement le persil. Hacher finement l'oignon Verser l'huile dans une casserole et faites revenir l'oignon à feu doux pendant environ 10 minutes pour le faire blondir
5. Hacher finement les lardons
6. Ajouter les lardons et la moitié du persil haché
7. Faire revenir 2 minutes puis ajouter le vin blanc et faire évaporer
8. Ajouter les petits pois, une cuillère à soupe d'huile d'olive et 2 louches de bouillon. Laisser revenir 5 minutes
9. Ajouter la crème de cosse si vous en avez préparé
10. Assaisonner avec un peu de sel et de poivre
11. Ajouter le riz. Comme pour un risotto, remuer régulièrement et ajouter du bouillon progressivement
12. Au bout de 15 à 17 minutes arrêter le feu
13. Ajouter éventuellement un peu de bouillon pour rendre le plat plus liquide qu'un risotto classique. On doit avoir un peu de liquide dans l'assiette pour ce plat qui se mange avec une cuillère à soupe
14. Enfin, incorporer le beurre et le persil restant avant de servir