

Risotto au pesto à l'ail des ours

🕒 30 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients risotto

pour 4 personnes

200 g de Riso Carnaroli
50 g d'échalotes hachées
50 g de parmesan râpé
4 dl de bouillon de légumes Lacroix
1 dl de vin blanc
50 g beurre
Huile d'olive
Marsala
sel & poivre du moulin

Ingrédients pesto

pour 4 personnes

15 cl d'huile d'olive
80 g d'ail des ours
70 g de parmesan râpé
20 g de pignons de pin
1 gousse d'ail
huile d'olive extra vierge
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation du risotto

Dans une casserole, faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive, ajouter le riz et cuire à l'étuvée jusqu'à ce qu'il soit transparent. Déglacer avec le vin blanc et ajouter du bouillon de légumes Lacroix. Juste avant de servir le risotto, accommoder avec du beurre, le parmesan et une giclée de marsala. Saler le risotto seulement à la fin, car le bouillon et le fromage le parfument déjà.

Préparation du pesto

Dans une poêle, faire griller les pignons de pin à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Prélever les feuilles de basilic et peler la gousse d'ail. Mettre les pignons de pin dans un mixeur, et mixer après ajouté un peu d'huile d'olive. Ajouter le reste des ingrédients et bien mixer une nouvelle fois. Terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Présentation

Déposer le risotto sur l'assiette, le garnir de l'accompagnement souhaité (p.ex. des gambas relevées). Assaisonner avec du sel et du poivre noir du moulin.

Servir le pesto séparément.

Recette crée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de
légumes