

# 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 créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

## Produit



**Fond de  
légumes**