



Recette

Risotto aux tomates

Petit truc : garnir d'ail à la fin.

10 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

RISOTTO

- 1 oignon, haché finement **De saison**
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 cs de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- 250 g de riz à risotto, p. ex. San Andrea
- 2 cs de purée de tomates
- 300 g de tomates cerises, coupées transversalement
- 1 dl de vin blanc
- 7 à 8 dl de bouillon de légumes ou de poule
- 50 g de fromage râpé, p. ex. Sbrinz AOP ou parmesan
- sel, poivre

NAPPAGE

- 6 gousses d'ail, en fines rondelles
- 1 cs d'huile d'olive
- 30 g de Sbrinz AOP en copeaux

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre et dans l'huile. Ajouter le riz et faire revenir brièvement. Ajouter la purée de tomates et les tomates et faire revenir brièvement. Déglacer avec le vin et faire réduire entièrement le liquide. Ajouter ensuite petit à petit le bouillon pendant 16 à 18 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le riz soit encore légèrement ferme sous la dent et présente une consistance visqueuse. Ajouter le fromage râpé et assaisonner.

2 de 2

NAPPAGE Faire dorer l'ail dans l'huile chaude. Verser sur le risotto et garnir de copeaux de Sbrinz.

