

Risotto aux poireaux et moutarde

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 280 g de riz
- 500 g de poireaux
- 40 g de moutarde
- 1L d'eau
- 25 g de bouillon de légumes
- sel, poivre

Préparation

Faire bouillir l'eau avec le bouillon de légumes, le sel et le poivre.

À ébullition, couvrir le bouillon et laisser sur feu doux.

Couper les poireaux en petits morceaux.

Faire revenir les poireaux dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter le riz.

Ajouter trois petites louches de bouillon.

Ajouter du bouillon dès qu'il a été absorbé par le riz (en six fois).

Ajouter la moutarde.

Catégorie : Pâtes & Riz

Samedi 15 février 2020

mimmydou.fr