



RISOTTO AUX POIREAUX et mascarpone



DIFFICULTÉ





POUR 4 Personnes



PRÉPARATION 20 min



CUISSON 30 MIN Ingrédients: 300 g de riz long blanc à risotto, 3 poireaux, 50 g de parmesan râpé, 4 cs de mascarpone, 40 g de beurre demi-sel Biocoop, 1 oignon, 1 verre de vin blanc, 2 cubes de bouillon de poule, 2 cs d'huile d'olive, sel, poivre.

- 1 Émincer le blanc des poireaux.
- Faire fondre le bouillon cube dans 1,5 litre d'eau bouillante. À ébullition, plonger les poireaux, les retirer au bout de 5 minutes puis réserver. Maintenir le bouillon à feu doux.
- 3 Dans une casserole, faire fondre le beurre puis faire revenir l'oignon.
- 4 Ajouter le riz, remuer et laisser le riz devenir translucide sur feu vif.
- 5 À mi-cuisson, rajouter les poireaux.
- 6 Progressivement (en 4 étapes environ), ajouter le vin blanc et le bouillon. Remuer la préparation très fréquemment. Cuire 20 minutes environ.
- À la fin, ajouter le mascarpone et le parmesan.
- 8 Remuer la préparation, puis la laisser reposer 3 minutes hors du feu, avec un couvercle.
- 9 Servir bien chaud.



Retrouvez la liste des magasins Biocoop sur le site www.biocoop.fr

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteabuourg Cedex, entreprise ImprimYer* (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 10/2021. Vous avez des questions sur Biocoop, sur un produit ? Contactez le service clients au :



