

# Risotto

Une base à agrémenter

## Ingrédients:

- Riz pour risotto par exemple Carnaroli, Arborio environ 80g par personne
- 40 g Beurre
- 1 Oignon
- 20 cl Vin blanc
- 1l Bouillon de volaille
- Parmesan râpé

## Ustensiles:

- 1 Sauteuse
- 1 Casserole

## Préparation:

- Préparer le bouillon de volaille et le maintenir au chaud
- Dans la sauteuse, mettre la moitié du beurre à fondre avec de l'huile d'olive
- Ciseler l'oignon et le faire fondre dans la sauteuse
- Ajouter le riz, le remuer et lui faire prendre une couleur nacré
- Verser le vin blanc, laisser le riz l'absorber
- Verser une louche de bouillon sans cesser de remuer
- Quand la louche précédente est absorbée en ajouter une nouvelle, cela pendant 18 minutes toujours en remuant
- Quand le riz a l'aspect souhaité, ôter la sauteuse du feu
- Mettre le beurre restant et le parmesan et remuer

vigoureusement

**Bon appétit:**