

"Le Risotto au Chorizo Ibérique"

Idéal avec un Dos de Bar Poêlé à l'Unilatérale et Emulsion de Parmesan, Chips de Chorizo.

Recette pour 6 personnes

Ingrédients:

- 250 g riz risotto (riz arborio)
- 25 g oignons blancs ciselés
- 150 g vin blanc
- 1l bouillon de volaille
- 200 g de beurre baratte (50+150)
- 100g de parmesan frais rapé
- sel, poivre

Procédé:

- 1- suer les 50 g de beurre et les oignons
- 2- laver le riz, l'ajouter au beurre et aux oignons puis le nacrer
- 3- mouiller avec un 1/2 l de bouillon de volaille et le vin blanc, cuire à feu doux et ajouter le reste du bouillon au fur et à mesure de la cuisson
- 4- quand le riz est cuit mettre le chorizo et les 150 g de beurre puis mélanger
- 5- ajouter le parmesan et vérifier l'assaisonnement, servir aussitôt

ps: il faut que le riz ai absorbé tout le bouillon

Bon Appétit !

L'Atelier
18 rue de la bergerie
64200 BIARRITZ
05 59 22 09 37
mail@latelierbiarritz.com
www.latelierbiarritz.com