

Risotto de Shiatsu, noisettes et parmesan



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients pour 8 personnes :

300 g de riz rond

1 verre de vin blanc demi-sec

1 l de bouillon de légumes

1.5 kg de shiatsu déjà cuit écrasé

2 c à s d'huile d'olive

2 oignons

100 g de parmesan

50 g de noisettes torréfiées et hachées

Préparation:

Faire chauffer le bouillon et réserver au chaud.

Chauffer l'huile dans une poêle et ajouter l'oignon haché puis le riz.

Laisser revenir pour 5 minutes en remuant.

Incorporer le vin et laisser s'évaporer.

Ajouter une louche de bouillon.

Ajouter le reste du bouillon petit à petit, au fur et à mesure que la louche précédente a été absorbée.

A la fin de la cuisson, saler et ajouter la courge puis le parmesan.

Servir saupoudré de brisures de noisettes.

Recette originale du Chef Cécile Chimbault

Site internet : www.celiedelice.fr