RISOTTO AUX ARTICHAUTS

Risotto



6 personnes | 20 min | 2,3 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 30g de Beurre
- 1 Echalote
- 500g de Riz Carnaroli **(Réf : 301)**
- 15cl de Vin blanc
- 1 pot de Coeurs d'artichauts braisés **(Réf : 103)**
- 10 cuillères à café de Crème d'artichauts **(Réf : 30)**
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs **(Réf : 240)**
- 2,5 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Amener de l'eau (1,25 L) à ébullition avec une cuillère à dessert de 7 Saveurs
2. Emincer l'échalote
3. Dans une grande poêle, chauffer le beurre (30 g) et deux cuillères et demi à soupe d'huile. Ajouter l'échalote, un tout petit peu d'eau et faire revenir
4. Ajouter le riz. Saisir le riz pendant 2 minutes
5. Ensuite, ajouter le vin et le faire évaporer à feu vif
6. Ajouter régulièrement du bouillon et mélanger
7. Égoutter les artichauts et les couper en quartiers
8. Après 7 minutes de cuisson du riz, ajouter les artichauts
9. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
10. Délayer la crème d'artichaut dans de l'eau chaude
11. Tout à la fin de la cuisson du riz, rajouter la crème d'artichaut diluée et bien mélanger
12. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
13. Assaisonner avec sel à votre goût