RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET JAMBON

Risotto



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

INGRÉDIENTS

- 280g de Riz Carnaroli **(Réf : 301)**
- 6 Coeurs d'artichauts braisés **(Réf : 103)**
- 1/2 Echalote
- 30g de Beurre
- 2 CàS de Persil
- Sel : à votre goût
- 50g deJambon fumé
- 1 CàS de Cognac
- 1,25L d'Eau
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 1 cuillères à dessert de Les Sept saveurs **(Réf : 240)**

PRÉPARATION

1. Amener de l'eau (1,25 L) à ébullition avec un cube de bouillon de légume
2. Emincer l'échalote
3. Dans une grande poêle, chauffer le beurre (30 g) et deux cuillères à soupe d'huile. Ajouter l'échalote 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. Couper le jambon en petits dés et le faire revenir dans une poêle avec l'huile. Arroser avec le cognac
9. Après 10 minutes de cuisson du riz, ajouter les artichauts
10. Ajouter le jambon au risotto, saupoudrer avec du persil avant le servir
11. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
12. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
13. Assaisonner avec sel et poivre noir
14. Ajouter 30 g de beurre et bien mélanger