



risotto aux poireaux *Plat*

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 poireaux de belle taille
- 4 louches de riz à risotto (arborio)
- 1 cube de bouillon de légumes ou un Kub Or
- 1 rasade de vin blanc sec
- parmesan râpé
- beurre
- crème fraîche

Préparation :

Emincer le blanc des poireaux.

Faire fondre le bouillon cube dans 3/4 litre d'eau bouillante.

Faire fondre 25 g de beurre dans une casserole ou une sauteuse à revêtement anti adhésif.

Mettre les poireaux à étuver sans qu'ils brunissent (5 mn environ).

Ajouter le riz. Remuer et laisser le riz devenir translucide sur feu vif.

Ajouter le vin blanc et attendre qu'il s'évapore.

Ajouter le bouillon, baisser le feu, et attendre qu'il soit totalement absorbé (environ 20 mn).

A la fin, ajouter 3 cuillères à soupe de crème fraîche, du poivre et du parmesan râpé. Remuer la préparation, puis la laisser reposer 3 mn hors du feu, avec un couvercle. Goûter pour vérifier s'il est nécessaire de saler (le bouillon et le fromage l'étant déjà). Servir bien chaud.

Recette proposée par vanessa.

Les commentaires des internautes

- Corinne_2537 : 4/5(avis donné le 27/08/2009)
J'ai bien aimé, mon mari moins. Mais je conseille cette recette aux amateurs de poireaux.
 - littletiger : 5/5(avis donné le 29/03/2009)
Excellent ! Fondant, délicat, miam !
 - dimetcharlène : 5/5(avis donné le 21/03/2009)
Nickel, ni trop sec ni pâteux, très bon merci
 - charlotte_428 : 5/5(avis donné le 16/03/2009)
Très bon et facile à faire!
- alice_244 : 5/5(avis donné le 31/01/2009)
Ce risotto est vraiment très bon. Je rajoute à chaque fois que je le fais quelques champignons de Paris que je mets à cuire un peu après les poireaux. je ne vois pas grande différence quand je fais la recette avec du vin blanc et quand je la fais sans.
 - diane361 : 5/5(avis donné le 22/01/2009)
Excellent!
- Celine_5470 : 2/5(avis donné le 18/01/2009)
Vraiment pas terrible Sec et très compact. A mon avis pour un meilleur résultat, il faut mettre le bouillon petit à petit.
 - marguyle : 4/5(avis donné le 16/12/2008)

Très bon. Bon moyen pour manger du poireau. Nous avons ajouté du curry pour la couleur ;)

- Katsuraa : 5/5(*avis donné le 07/12/2008*)
Très très bon. Même certains de mes invités qui à la base n'aimait pas le riz en ont redemandé. Rien à changer, c'est parfait !
- noname : 5/5(*avis donné le 02/11/2008*)
Vraiment très bon et très gouteux, je l'ai accompagné de coquilles st jacques au vin blanc et au jambon et c'était super! Rien à changer, merci.

Â© Marmiton.org, 1999, 2009

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des Conditions Générales d'Utilisation