

# RISOTTO AUX PETITS POIS & PESTO D'HERBES

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 30 min



**320 g de riz Carnaroli**  
**600 g de petits pois frais à écosser (ou 300 g de petits pois surgelés hors saison)**  
**4 échalotes**  
**1 carotte**  
**1 feuille de laurier**  
**1 verre de vin blanc sec**  
**1,5 l de bouillon de légumes (je n'en ai utilisé que 1,25 l)**  
**1 bouquet de coriandre**  
**1 petit bouquet de persil**  
**1 petit bouquet de menthe**  
**1 grosse gousse d'ail**  
**4 cuillères à soupe de parmesan râpé + un peu plus pour le servir**  
**huile d'olive vierge extra**  
**30 g de mascarpone**

- 1 Ecosser les petits pois (passer votre tour en cas de petits pois surgelés).
- 2 Eplucher et émincer très finement les échalotes.
- 3 Dans une sauteuse, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter les 2/3 des échalotes et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Ajouter le laurier et les petits pois ainsi qu'une petite louche de bouillon, remuer, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les petits pois le soient ! (La recette originale prévoit juste 1 à 2 min de cuisson, je préfère les petits pois bien "cuits" !). Saler légèrement et réserver.
- 4 Eplucher et hacher finement la carotte (au robot). Dans une sauteuse à fond épais, faire colorer le reste des échalotes et la carotte hachée avec 4 cuillères à soupe d'huile. Verser le riz, mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser le vin et laisser évaporer complètement sur feu vif. Ajouter ensuite le bouillon, louche après louche, en attendant que le liquide soit complètement absorbé avant d'en verser une autre.
- 5 Aux 2/3 de la cuisson, préparer le pesto en mixant au robot les herbes lavées, séchées et effeuillées avec l'ail épluché, 1 cuillère à soupe de parmesan et 4 ou 5 cuillères à soupe d'huile d'olive ajoutée en mince filet.
- 6 En fin de cuisson du riz qui doit être al dente, incorporer le pesto et les 2/3 des petits pois en mélangeant délicatement pour ne pas les écraser.
- 7 Poser le mascarpone froid et le reste du parmesan sur le riz sans mélanger.
- 8 Couvrir et laisser reposer 1 à 2 min, puis mélanger rapidement pour lier le risotto.
- 9 Décorer avec le reste de petits pois, poivrer et saupoudrer de parmesan.
- 10 A table !