

Risotto aux knacki



Pour 2 personnes (voire 3 selon l'appétit)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 200 g de riz (spécial risotto)
- 4 knacki
- 1 carotte
- 3 tomates
- 1 oignon
- 5 cl de vin blanc sec
- 2 c à café de fond de volaille (ou un cube de bouillon de volaille)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Quelques brins de persil
- Sel
- Poivre

Taillez la carotte épluchée en petits dés (important pour la cuisson).

Émincez finement l'oignon.

Lavez les tomates et ôtez leur peau à l'aide d'un couteau si elles sont bien mures (très facile avec des tomates du jardin). Dans le cas contraire, plongez-les 5 minutes dans l'eau bouillante.

Coupez les tomates en deux épépinez-les puis coupez en petits morceaux.

Coupez les knacki en rondelles.

Hachez le persil.

Préparez le bouillon : Dans un bol doseur, mélangez le fond de volaille avec 60 cl d'eau bouillante.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Ajoutez l'oignon et les dés de carottes. Faites revenir pendant 5 minutes sur feu moyen.

Ajoutez le riz et continuez la cuisson toujours en remuant jusqu'à que ce que ce dernier devienne translucide.

Versez le vin blanc. Ajoutez les tomates.

Versez le bouillon à l'aide d'une louche et attendez l'absorption du bouillon pour en ajouter une autre jusqu'à la cuisson complète du riz 20 à 25 minutes.

Au bout de 20 minutes de cuisson, ajoutez les knacki et le persil. Salez et poivrez.

En fin de cuisson, ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Vous pouvez ajouter un peu de parmesan ou un autre fromage à votre goût. *Goûtez le riz pour contrôler la cuisson. La consistance doit être crémeuse et le riz cuit sans être en purée.*

Servez aussitôt le risotto.