

Risotto au safran

Ce risotto est un **joli cadeau** d'automne, sa couleur, son goût. Il se marie très bien avec le **canard**, vous pouvez le rafraîchir avec des olives vertes ou un filet de **jus de citron**.



320 g de riz arborio
15 cl de vin blanc
1 l de bouillon de poule
2 à 3 cs d'huile d'olive
2 échalotes
Safran
Parmesan râpé

Epluchez les **échalotes**. Ciselez les échalotes très fines.

Dans une casserole, faites chauffer l'**huile d'olive**. Faites suer les échalotes sans coloration.

Versez le riz, enrobez chaque grain d'huile et versez le **vin blanc**.

N'oubliez pas à l'aide d'une cuillère de détacher les grains de riz. Versez le bouillon louche par louche.

Le riz que j'utilise à besoin de **16 minutes** pour être cuit.

Ajoutez le **safran** à la deuxième louche. Attention, lorsque vous mélangez de ne pas faire apparaître le fond de votre casserole, ne versez pas trop de bouillon à chaque fois, soyez patient et vous obtiendrez un risotto très moelleux même crémeux.

Râpez le **parmesan** et en fin de cuisson, hors du feu, ajoutez le parmesan. Normalement, il est inutile d'ajouter du mascarpone mais s'il n'est pas assez onctueux, vous pouvez en mettre une cuillère.

Selon votre goût et vos envies, vous pouvez ajouter des olives vertes et moi j'adore amener cette touche rafraîchissante par un filet de jus de citron.