

Risotto aux légumes et curcuma



- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

pour 4 personnes

- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 2 courgettes
- 300 g de riz à risotto (riz arborio)
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 20 cl de vin blanc sec
- 35 g de beurre
- 2 c. à s. de curcuma
- 40 g de parmesan râpé
- 1 bouquet de basilic frais
- 2 poignées de pignons de pin
- poivre du moulin

Préparation de la recette

Préparation du bouillon

Faites bouillir l'eau pour faire fondre le cube de bouillon.

Pelez et émincez l'oignon.

Lavez les légumes, ne les pelez pas et coupez les en morceaux.

Dans une sauteuse, faites chauffer la moitié de l'huile d'olive et faites fondre les oignons sans les colorer.

Cuisson du riz

Versez le riz, remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il devienne transparent puis versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Commencez alors à verser le bouillon louche par louche en remuant régulièrement.

Cuisson des poivrons

Dans une autre poêle, faites chauffer la moitié du beurre avec le curcuma et jetez-y les poivrons.

Laissez cuire 5 minutes en remuant régulièrement puis réservez-les.

Cuisson du risotto

Versez le reste d'huile dans la poêle et versez-y les aubergines. Laissez-les dorer 5 minutes et versez-les dans le riz avec les poivrons réservés.

Dix minutes avant la fin de la cuisson versez les courgettes dans le risotto.

Au bout de 35 minutes de cuisson, le risotto est presque prêt, il reste encore un peu de liquide, versez alors le reste de beurre coupés en morceaux et le parmesan.

Finitions et dressage

Finissez par ciseler le basilic sur le riz, donnez un tour de moulin à poivre et servez immédiatement.

Vous pouvez ajouter quelques pignons grillés au moment de servir pour donner du croquant à ce plat.