

RISOTTO AU CITRON

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 40 min



1 l de bouillon de volaille
25 cl de vin blanc sec
1 jus de citron et son zeste zesté
30 g de beurre
1 oignon
300 g de riz Arborio ou Carnaroli
60 g de parmesan
2 cuillères à soupe de mascarpone
sel
poivre
persil (je n'en avais pas donc de la coriandre a fait l'affaire ...)

- 1 Faire chauffer jusqu'à ébullition le bouillon de volaille et le vin. Ajouter le jus de citron et son zeste et maintenir au chaud.
- 2 Hacher finement l'oignon épluché.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole et y mettre à revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne transparent lui aussi.
- 4 Ajouter au riz une louche de bouillon-vin et remuer jusqu'à ce que le riz ait tout absorbé. Recommencer jusqu'à épuisement du liquide mais mettre de côté le zeste pour la déco finale.
- 5 Hors du feu quand le riz est cuit, ajouter le mascarpone et la moitié du parmesan (je préfère en garder pour saupoudrer le riz au moment du service).
- 6 Remplir délicatement des coupelles, décorer des zestes de citron, parsemer de persil/coriandre ciselée.
- 7 Servir avec de fines tranches de bresaola.