

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Risotto réconfort

Il y a des soirs comme ça, on a besoin d'un plat que l'on aime mais plus, plus, **plus réconfortant**.

Alors avec un mix de recettes, je me suis concoctée une **assiette inoubliable**.



Riz arborio
1 branche de céleri
2 tranches de coppa
Bouillon de volaille
1 oeuf
Crème
Parmesan
Beurre

Emincez très finement le **céleri**. Détaillez la **coppa**.

Faites fondre une noix de **beurre**, ajoutez le céleri. La cuisson du céleri doit se faire doucement pour le rendre tendre sans coloration.

Ajoutez la **coppa**. Elle va donner un goût incomparable à votre risotto et contribue à votre réconfort.

Versez le **riz**, enrobez bien les grains avant d'ajouter la première louche de **bouillon**.

La cuisson du risotto se fait par ajout progressif du bouillon entre **16 et 18 minutes**.

Dans un bol, battez l'**oeuf** et la **crème**, salez légèrement.

Râpez le **parmesan**.

Hors du feu, à la fin de la cuisson, ajoutez le mélange oeuf - crème au risotto **sans jamais cesser de tourner** pour ne pas en faire des oeufs brouillés.

Ajoutez le parmesan. **Dressez et installez-vous confortablement** pour déguster tranquillement votre repas.