Recette

Risotto aux légumes

Une aventure colorée, cuillère après cuillère

40 Min.
Temps de préparation

40 Min.
Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

2 cs **de beurre**

1 **poivron rouge, en cubes**

1 **aubergine, en cubes**

1 **courgette, en cubes**

sel, poivre

1 cs **de beurre**

1 **oignon, finement haché** De saison

1 **gousse d'ail, finement hachée** De saison

300 g **de riz pour risotto**

200 g **de tomates cerises, coupées en deux** De saison

1.3 L **de bouillon de légumes, chaud**

1 cs **de beurre**

100 g **de Gruyère AOP réserve, finement râpé**

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire chauffer 1 cs de beurre dans une poêle, faire revenir le poivron, l'aubergine et la courgette pendant env. 5 minutes, assaisonner, sortir et mettre de côté.

Faire chauffer le beurre dans la même poêle et faire revenir l'oignon et l'ail pendant env. 2 minutes. Ajouter le riz et faire revenir en remuant jusqu'à ce qu'il soit vitreux. Ajouter les tomates cerises, faire revenir brièvement et déglacer avec un peu de bouillon. Ajouter le reste du bouillon en remuant fréquemment, de sorte que le riz soit toujours tout juste recouvert. Après env. 10 minutes, ajouter env. 2/3 des légumes mis de côté. Faire cuire le risotto pendant env. 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit ferme. Retirer la poêle de la plaque. Incorporer le beurre et le fromage dans le risotto, assaisonner, recouvrir et faire mijoter pendant env. 5 minutes. Servir le riz et garnir avec le reste des légumes.