

Risotto de poireau au fumet de homard.

Pour 2 personnes

- 1 blanc de poireau
- 1 verre de riz rond
- 2 1/2 verres de fumet de homard
- 1/4 de verre de vin blanc
- poivre du moulin



--> Émincer finement le poireau, faire suer 5mn dans un peu d'huile d'olive (pendant ce temps, faites chauffer le fumet). Ajouter le riz, mélanger 2-3 mn (il doit devenir transparent). Verser le vin blanc et laisser le riz l'absorber.

Ajouter ensuite le fumet louche par louche, en remuant. (Attendre que le riz ai absorbé le liquide avant d'en rajouter)

En fin de cuisson ajouter 1 cuillère à soupe de crème liquide, éteindre le feu, couvrir et laisser reposer 1mn. Il ne reste plus qu'à poivrer...et c'est prêt.

Je l'ai servi avec des crevettes justes poêlées et des tagliatelles de courgettes, avec une petite salade de mâche ça doit être pas mal non plus.

Bon appétit !!

