

Risotto au poivron

Pour 2 personnes :

- 1 poivron (*1/2 rouge et 1/2 vert*)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 petite échalote
- 130g de riz rond
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 30g de parmesan
- sel, poivre
- huile d'olive



- 1) Préparez le bouillon de volaille en mettant le cube dans 500ml d'eau bouillante.
- 2) Dans une sauteuse, faites revenir l'échalote émincée avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez le poivron coupé en lanières ou en dés.
- 3) Mettez le riz avec les légumes. Mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 4) Versez du bouillon. Remuez bien jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Répétez l'opération ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon. (Environ 20min)
- 5) À la fin de la cuisson, ajoutez la crème et le parmesan râpé, salez et poivrez, et servez aussitôt.