

Risotto aux lardons

Ingrédients

1 oignon
400 gr de riz pour risotto Vivien Paille
1/2 gobelet de vin blanc
1 litre d'eau
200 gr d'allumettes de lardons fumées
2 cubes de bouillon de boeuf
poivre
beurre
parmesan

Mettre l'oignon dans le bol du TM

Mixer quelques secondes vitesse 6

Ajouter les lardons

Programmer 6 mn 100° Vit. 3 sens inverse

Introduire le fouet sur les couteaux

Ajouter le riz rincé et égoutté ainsi que le vin

Programmer 4 mn Varoma Sens inverse Vit. Mijotage

Ajouter l'eau, les cubes de bouillon et le poivre

Programmer 20 mn Varoma Sens inverse Vit. Mijotage

Verser le riz dans un plat et ajouter le beurre et le parmesan



<http://atablecheznatt.canalblog.com>