



RISOTTO ÉPICÉ AU LARD ET AU POIREAU

Garni de roquette et de citron



Gousse d'ail



Riz à risotto



Pecorino râpé ✱



Poireau ✱



Piment rouge ✱



Lard ✱



Citron



Roquette ✱



Total : 35-40 min.



Sans gluten



Facile



À consommer dans les 5 jours

Après une journée chargée, la préparation d'un risotto est une activité des plus apaisantes ! Grâce au piquant du piment rouge et à la fraîcheur du citron, celui-ci est une véritable explosion de saveurs. En plus du bouillon, le pecorino et le lard grillé apportent suffisamment de sel au plat : inutile d'en ajouter.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole, plaque recouverte de papier sulfurisé et sauteuse.

Recette de **risotto épicié au lard et au poireau** : c'est parti !



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 180 degrés. Dans une casserole faites bouillir de l'eau et émiettez le cube de bouillon dedans (réservez le bouillon pour l'étape 2). Émincez (ou écrasez) l'**ail**.

★ **CONSEIL** : Traditionnellement, le risotto se prépare avec un peu de vin blanc. Si vous en avez, versez-en un filet sur le riz à l'étape 2, avant d'ajouter le bouillon.



2 CUIRE LE RIZ À RISOTTO

Faites chauffer le beurre dans la casserole et faites revenir l'**ail** 1 à 2 minutes à feu moyen. Ajoutez le **riz à risotto** et touillez 1 minute ★. Ajoutez 1/3 du bouillon et laissez les **grains de riz** s'en imbiber lentement. Remuez régulièrement.



3 CUIRE LE RISOTTO

Dès que les **grains de riz** ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau 1/3, puis répétez l'opération une troisième fois avec le reste. Le **risotto** est cuit dès que les grains sont moelleux à l'extérieur, mais encore légèrement croquants à l'intérieur. Au total, comptez entre 20 et 25 minutes. Ajoutez éventuellement de l'eau pour faire cuire les grains davantage. Incorporez le **pecorino râpé** au **risotto**.



4 DÉCOUPER ET CUIRE

Pendant ce temps, coupez le **poireau** dans le sens de la longueur, puis en fines demi-rondelles. Épépinez et émincez le **piment rouge**. Détachez les tranches de **lard** et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfouez 8 à 10 minutes ★★. Pendant ce temps, taillez le **citron** en quartiers.

★★ **CONSEIL** : Chaque four est différent. Vérifiez donc régulièrement que le lard ne brûle pas.



5 CUIRE ET MÉLANGER

Faites chauffer l'huile de tournesol dans la sauteuse et faites sauter le **poireau** et le **piment rouge** 6 à 8 minutes à feu moyen-vif. Le **poireau** peut rester un peu croquant. Incorporez le mélange ainsi que la moitié de la **roquette** au **risotto**. Salez et poivrez au besoin. Attention : le bouillon et le lard sont déjà relativement salés.



6 SERVIR

Servez le reste de **roquette** sur les assiettes. Versez le **risotto** par-dessus et émiettez le **lard** sur le tout. Garnissez enfin avec un quartier de **citron**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gousse d'ail (pc)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Riz à risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Pecorino râpé (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Poireau (g) *	150	300	450	600	750	900
Piment rouge (pc) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Lard (g) *	25	50	75	100	125	150
Citron (pc)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Roquette (g) 23) *	40	60	80	120	150	160

Bouillon de légumes (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile de tournesol (cs)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2933 / 701	483 / 115
Lipides total (g)	36	6
Dont saturés (g)	17,3	2,9
Glucides (g)	69	11
Dont sucres (g)	8,0	1,3
Fibres (g)	7	1
Protéines (g)	22	4
Sel (g)	3,8	0,6

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !

#HelloFresh

Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien +352 691 790 045 (LU).