

Risotto à la Milanaise

Ingrédients pour 4 personnes

2 tasse de riz
3 c. à soupe de beurre
3 oignons
1/4 tasse de vin blanc sec
3 pointes de couteau de safran
4 1/2 tasse de consommé de volaille
préparé avec 1 cube de concentré
2 c. à soupe de persil haché
1/2 tasse de parmesan râpé
1 c. à café de sel

Pelez les oignons et hachez-les finement.

Faites fondre deux cuillerées à soupe de beurre dans une cocotte, mettez-y dorer les oignons à feu doux. Mettez alors le riz jusqu'à ce qu'il jaunisse, sans cesser puis ajoutez le vin, le safran et le sel. Faites cuire jusqu'à absorption du vin.

Ajoutez alors le bouillon, tasse par tasse, et laissez cuire jusqu'à ce que le riz soit à point, c'est à dire encore ferme. Comptez à peu près 25 à 30 minutes au maximum. Ajoutez le reste du beurre, mélangez, puis versez le persil et le parmesan râpé. Retirez du feu; laissez reposer dans la casserole couverte pendant 5 minutes avant de servir.

Préparation: 10 mn Cuisson: 35 mn

Le secret de la réussite: Demandez à votre boucher, un ou deux os à moelle et mettez la moelle dans la cocotte en même temps que les oignons. Cela enrichira savoureusement la

préparation.

Classification: pâtes/riz (plat), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 18.08.2006

Enregistré par: démo