

Risotto aux épinards, Sainte-Maure & noisettes



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de riz arborio
- 150g de feuilles d'épinards
- ½ oignon
- 1 noix de beurre
- 2 cuillères à soupe de bouillon de légumes
- ½ bûche de chèvre Sainte-Maure de Touraine cendrée
- des noisettes
- du sel et du poivre



Émincez l'oignon et rincez les feuilles d'épinards.

Dans une casserole, faites-les revenir quelques minutes avec le beurre.

Pendant ce temps, faites bouillir 1 litre d'eau, ajoutez le bouillon de légumes et mélangez.

Ajoutez le riz dans la casserole et faites revenir pendant 2 minutes pour que le riz devienne translucide.

Ajoutez du bouillon de façon à recouvrir tout juste le riz. Mélangez de temps en temps.

Lorsque tout le bouillon a été absorbé, ajoutez-en à nouveau de façon à recouvrir tout juste le riz.

Recommencez jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 20 minutes).

Hors du feu, ajoutez le chèvre coupé en petits morceaux, les noisettes concassées, le sel et le poivre. Mélangez bien et servez tant que c'est chaud.