



# Risotto aux poireaux, petits pois et moules



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

1 kilogramme de moules (nettoyées)  
1 oignon (émincé)  
50 grammes de beurre  
2 tiges de poireaux (blanc, en fines rondelles)  
2 gousses d'ail (émincées)  
2 tasses de riz pour risotto  
1 verre de vin blanc  
5 décilitres de bouillon de poule  
50 grammes de parmesan (râpé)  
1 tasse de petits pois  
poivre noir  
1 bouquet d'aneth (ciselé)  
1 citron (le zeste râpé)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les moules (voir étape 1 de la préparation du velouté de moules à la page 12) et réservez-les.
- 2.** Dans une casserole profonde, faites revenir l'oignon et 2/3 des poireaux au beurre, jusqu'à ce que les légumes deviennent translucides. Ajoutez l'ail et laissez cuire encore un instant. Saupoudrez de riz et mélangez bien. Versez le vin et laissez-le entièrement réduire. Ajoutez progressivement le bouillon et ± 2 dl du jus de cuisson des moules, tout en mélangeant.
- 3.** Il faut environ un quart d'heure pour que le riz soit al dente. Retirez la casserole du feu et ajoutez les moules, le parmesan et les petits pois. Assaisonnez de poivre du moulin. Mélangez bien et couvrez la casserole. Laissez reposer 2 minutes.
- 4.** Servez le risotto dans des assiettes. Décorez d'aneth, du reste du poireau cru et du zeste de citron.