



Risotto aux salsifis, à la sauge et aux noix



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 oignons (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
huile d'olive
2 tasses de riz pour risotto
1 verre de vin blanc
4 salsifis (épluchés et coupés en petits cubes)
1 blanc de poireau (émincé)
1 l de bouillon de légumes
1 poignée de sauge
1 poignée de cerfeuil
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées, ou de pignons de pin)
2 tasses de parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon et l'ail dans un généreux filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 2.** Ajoutez le riz pour risotto et mélangez bien.
- 3.** Arrosez avec le vin et laissez réduire totalement.
- 4.** Ajoutez les salsifis et les poireaux.
- 5.** Mouillez peu à peu avec le bouillon sans cesser de remuer.
- 6.** Après environ 20 minutes, le riz devrait être cuit (goûtez-le).
- 7.** Retirez du feu et ajoutez la sauge, le cerfeuil, les noix et le parmesan râpé.



- 8.** Salez et poivrez.
- 9.** Mélangez bien, couvrez et laissez reposer quelques minutes.
- 10.** Accompagnez ce plat d'une salade verte.