

BLE FACON RISOTTO



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 400 g de blé (type Ebly®) - 100 g de chorizo coupé en tranches - 100 g de fèves précuites - 100 g de petits pois précuits - 200 ml de crème fraîche - 45 g de parmesan râpé - 300 ml de vin blanc - 1 échalote coupée en 2 - 350 ml d'eau - 1 c.s. d'huile d'olive - 1 cube de bouillon de volaille - quelques feuilles de basilic - ou de roquette

1. Dans la cuve, placez l'échalote puis lancez le programme EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).
2. Rassemblez la préparation au centre de la cuve, ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/120°C. À la fin du programme, ajoutez le blé et les tranches de chorizo.
3. Relancez le programme EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/100 °C. Au bout de 1 minute, ajoutez par l'ouverture le vin blanc, puis l'eau, le cube de bouillon, ainsi que les petits pois et les fèves puis refermez le bouchon.
4. Lorsque le programme s'arrête, si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes. Ajoutez la crème fraîche, mélangez et saupoudrez de parmesan.
5. Servez avec une ou deux feuilles de basilic ou de roquette pour décorer.

Modifiée le 02/09/16

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)