

Risotto de Péralil

Ingrédients :

- 250g de riz de Camargue IGP
- 1 oignon doux des Cévennes AOP
- 1 cl d'huile d'olive de Nîmes AOP
- 10 cl de vin blanc sec d'Occitanie
- 70 cl de fond de blanc de volaille
- 2 Péralil
- 20 cl de crème fraîche BIO
- Sel et poivre blanc



Préparation :

- Ciseler l'oignon
- Blanchir l'oignon dans l'huile d'olive
- Ajouter le riz et le nacer (le riz devient translucide)
- Ajouter le vin blanc et laisser réduire
- Arroser le mélange avec le bouillon (1 louche dès que le riz a absorbé le bouillon)
- Mixer ou fouetter le pérail avec la crème ;
- Incorporer la préparation au risotto
- Vérifier l'assaisonnement
- Dresser