



Risotto aux Herbes

Pour 4 personnes

350 g de riz pour risotto

100g de roquette

1 bouquet de persil plat

1 bouquet de basilic

1 brin de romarin

2 échalotes

1 dl de vin blanc

1 l de bouillon

2 c à soupe d'huile d'olive

50 g de beurre

2 dl de crème fraîche

50 g de parmesan

Muscade

Sel, poivre

Dans une casserole, faites blondir l'échalote dans l'huile d'olive.

Ajouter le riz et faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Verser le vin blanc et mélanger jusqu'à ce qu'il s'évapore.

Ajouter un peu de bouillon et continuer la cuisson en rajoutant du bouillon au fur et à mesure.

Quand le riz est cuit (environ 20 minutes) ajouter le beurre, le parmesan, la muscade, la crème, le persil.

Rectifiez l'assaisonnement.

Ajouter la roquette et le basilic juste avant de servir