

Risotto aux pétoncles



Pour 4 personnes:

- 300g de riz rond
- 500g de pétoncles
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 grosse tomate ou 2 petites
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 verre de vin blanc
- Sel, poivre, coriandre

Maintenant que vous avez cela...

Faire revenir les pétoncles dans une poêle et un peu d'huile d'olive. Puis les mettre de côté.

A part, faire fondre du beurre et y faire revenir l'échalote et l'ail émincés. Ajouter la carotte coupée en tout petits morceaux puis la tomate coupée en cubes.

Laisser revenir quelques minutes. Ajouter ensuite les pétoncles et assaisonner selon votre goût avec le coriandre, sel et poivre.

Ajouter ensuite le riz, une fois celui-ci transparent, verser le vin blanc.

Une fois le vin absorbé, verser peu à peu un litre d'eau bouillante où le cube de bouillon aura été délayé.

Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'un riz moelleux!

Bon appétit !