

Risotto de blé, mini-saucisses saveur chorizo et tomate



1



10 min



35 min



4

Ingrédients

- ✓ 4 Mini Saucisses Saveur Chorizo Madrange
- ✓ Option : 200 g d'émincés de poulet
- ✓ 300 g de blé
- ✓ 1 oignon
- ✓ 400 g de tomates concassées
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 verre de vin blanc
- ✓ Bouillon végétal
- ✓ Romarin
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ 80 g de Parmesan

Le produit phare

Préparation

Étape 1

Dans une poêle, faire cuire les Mini-saucisses saveur chorizo pendant 12 min en remuant régulièrement. Les trancher et réserver. Option : répéter l'opération avec le poulet.

Étape 2

Dans un faitout, faire revenir les oignons avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides et ajouter le blé.

Étape 3

Remuer régulièrement, déglacer au vin blanc et le laisser s'évaporer.

Étape 4

Ajouter les tomates concassées, et une louche de bouillon de légumes. Assaisonner avec le sel, le poivre et le romarin tout en remuant régulièrement pendant environ 10 min.

Étape 5

Ajouter les saucisses et éventuellement les émincés de poulet dans le faitout. Mélanger.

Étape 6

Au moment de servir, ajouter du Parmesan, c'est prêt !



Bon appétit !