

# Recette au Porc et Légumes du Soleil et Risotto Fondant

## Ingédients

- ✓ 2 barquettes de Recettes au porc et légumes du soleil façon saucisses Ô P'tits Légumes
- ✓ 2 poivrons de différentes couleurs
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 1 litre de bouillon de volaille
- ✓ 80 ml de vin blanc
- ✓ 8 olives
- ✓ 65 g de mascarpone
- ✓ 40 g de tomates confites
- ✓ 45 g de parmesan en poudre et /ou copeaux
- ✓ sel, poivre
- ✓ 1 bouquet de basilic
- ✓ 1 oignon
- ✓ 280 g de riz à risotto



## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 220 °C. Sur une plaque à four, disposer les poivrons, badigeonner d'huile d'olive puis enfourner pour 15 minutes. Infuser à chaud le bouillon de volaille avec le basilic frais pendant 10 minutes puis filtrer.

### Étape 2

Éplucher et laver l'oignon, puis le ciseler finement. Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les oignons à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le riz, mélanger, puis déglacer avec le vin blanc. Mouiller progressivement avec le bouillon de volaille tout au long de la cuisson (environ 14 minutes).

### Étape 3

Réaliser des rondelles d'olives, éplucher les poivrons, puis tailler de fines lanières.

### Étape 4

Mélanger le risotto avec le mascarpone, les olives, les poivrons, les tomates confites et le parmesan. Ajouter du sel et du poivre.

### Étape 5

Faire Griller les recettes Ô P'tits Légumes à l'huile d'olive chaude pendant 5 minutes puis servir avec le risotto aux légumes.

## Le produit phare



# Bon appétit!