

Risotto onctueux aux knacks et légumes du soleil

Ingrédients



- ✓ 8 knacks Madrange
- ✓ 1/2 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 1 branche de romarin
- ✓ 280 g de riz à risotto
- ✓ 80 ml de vin blanc
- ✓ 800 ml de bouillon de légumes (pour le risotto) et 1 litre (pour réchauffer les knacks)
- ✓ 2 c. à soupe de mascarpone
- ✓ 60 g de tomates confites
- ✓ 60 g de courgettes grillées marinées
- ✓ 60 g d'aubergines grillées marinées
- ✓ 12 feuilles de basilic frais
- ✓ Sel, poivre



1



15 min



22 min



4

Préparation

Étape 1 : Éplucher et laver les légumes. Hacher l'oignon et l'ail. Faire revenir à l'huile d'olive pendant 5 minutes à feu doux.

Étape 2 : Ajouter le romarin effeuillé et le riz à risotto. Mélanger le tout, puis déglacer au vin blanc. Mouiller progressivement au bouillon de légumes tout au long de la cuisson (pendant environ 14 à 16 minutes).

Étape 3 : Lier le risotto avec 2 c. à soupe de mascarpone pour lui donner une belle texture crémeuse. Tailler les légumes confits et marinés en morceaux et les mélanger au risotto.

Étape 4 : Plonger les knacks dans du bouillon de volaille frémissant. Les laisser chauffer pendant environ 3 minutes. Les égoutter, puis les couper en morceaux de 3 à 4 cm. Dresser le risotto aux légumes du sud avec des morceaux de knacks sur le dessus et quelques feuilles de basilic frais pour décorer.



Bon appétit !