



QUE L'ON MET LE MEILLEUR
DE NOUS-MÊMES POUR
vous régaler chaque jour



RISOTTO AU VIN BLANC POIVRONS CHIPOLATAS



4 COUVERTS



20 MINUTES



55 MINUTES

Ingrédients

- ★ 2 barquettes de chipolatas Madrange
- ★ 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

Étapes

- ★ 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.
- ★ 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).
- ★ Couper les olives en rondelles, éplucher les poivrons, puis tailler de fines lanières.
- ★ Mélanger le risotto avec le mascarpone, les olives, les poivrons, les tomates confites et le parmesan. Ajouter du sel et du poivre.
- ★ Faire griller les chipolatas à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes puis servir avec le risotto aux légumes.



ASTUCE

Déguster avec quelques copeaux de parmesan !