



RISOTTO AUX SAUCISSES ET PARMESAN

ACCOMPAGNÉ DE SON DUC DE BELMONT ROUGE

NICOLAS

Préparation : 15min
 Temps de cuisson : 20min

Niveau : Facile
 Budget : Bon marché

POUR 4 PERSONNES

- 200g de riz Arborio
- 2 saucisses (selon votre goût)
- 1 oignon
- 60g de parmesan
- 1 c.a.s de concentré de tomate
- 50g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille et de bouillon de légumes
- 1 litre d'eau
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec les cubes de bouillon.
- Ajouter les saucisses et laisser mijoter à feu doux 10 à 15 minutes selon la taille des saucisses.
- Peler et émincer l'oignon
- Avec une écumoire, retirer les saucisses, les couper en rondelles et réserver.
- Retirer le bouillon du feu.
- Dans une poêle profonde (idéalement un wok), faire fondre le beurre, blondir les oignons puis ajouter le riz, mélanger jusqu'à ce que le riz soit translucide.
- Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et une louche du bouillon, une fois le bouillon absorbé, continuer à ajouter régulièrement du bouillon jusqu'à cuisson du riz (environ 20 minutes) à feu doux.
- En fin de cuisson ajouter les morceaux de saucisse et le parmesan râpé, laisser chauffer quelques minutes.
- Servir et déguster.



Imprimé sur papier PFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE **JEAN LORON - LE DUC DE BELMONT**

AOP COTEAUX-
 BOURGUIGNONS

Nez ouvert sur les fruits rouges, la violette et une pointe d'épices douces. Attaque souple, avec des tannins mûrs. Finale franche.

Pourquoi cette alliance ?
 La vivacité du vin équilibrera le gras du risotto, et ses tannins sublimeront l'onctuosité de ce plat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**