

Ingrédients pour 3 personnes

Ingrédient	Quantité
de feuilles d'armoise	10 g (ou fleurs/graines)
Carotte	1
de céleri	1 branche
petit poireau	0.50
Noix de cajou	1 bonne poignée
Parmesan	30 g (ou similaire)
riz Arborio	250 g (riz rond)
d'anis	1 pincée (graines à piler)
poivron jaune	1
petite courgette	1 (ou 0,5 grande)
Oignon	1 (petit)
d'ail	1.50 gousses
curcuma en poudre	0.50 càc
cumin en poudre	0.25 càc
de piment	2 pincées
Poivre noir du moulin	
de citron	2.50 ml

Préparation

1. Lavez le poireau, la carotte et le céleri.

-
2. Sans les découper, faites-les cuire dans 1200ml d'eau en ajoutant 1 càc de sel (chargée).

-
-
3. Laissez cuire minimum 10-15min.
-

Préparation des légumes:

1. Découpez le poivron jaune en petits dés. Faites-le brièvement dorer dans un peu d'huile, en ajoutant un peu de sel (si possible du sel au céleri). Il ne doit pas cuire! Réservez-le.
 2. Découpez la courgette en petits dés, tout en enlevant les graines. Faites-la revenir dans la même poêle jusqu'à ce qu'elle soit cuite, en ajoutant le même sel. Réservez-la dans un autre bol.
 3. Lavez les feuilles d'armoise, réservez-en éventuellement pour le dressage et ciselez-les finement.
 4. Pilez l'anis.
-

Avant de commencer la cuisson du risotto (ou pendant):

1. Découpez finement les noix de cajou. Ajoutez-les dans une poêle sèche sans huile et laissez-les torréfier à petit feu jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement dorées.
 2. Râpez le fromage.
-

Le risotto:

1. Émincez l'oignon et faites-le revenir à petit feu pendant 5 min. Pressez l'ail et ajoutez-le.
 2. Ajoutez le riz en remuant bien pendant quelques instants jusqu'à ce qu'il devienne nacré.
 3. Mouillez le riz avec une louche de bouillon. Intégrez l'anis et l'armoise.
-

4. Remuez continuellement jusqu'à ce que le bouillon soit presque absorbé et ajoutez la louche suivante. Ensuite, intégrez le poivron.

5. Ajoutez le curcuma, le cumin et le piment. Continuez toujours à remuer et à ajouter une nouvelle louche dès absorption de la précédente jusqu'à cuisson complète du riz.

6. Quand le riz sera al dente, intégrez la courgette, le citron et poivrez.

7. Lorsque le riz sera cuit, éteignez le feu et ajouter le fromage. Remuez.

Pour le dressage:

1. Parsemez le risotto de quelques morceaux de noix de cajou.
