

## Ingrédients pour 3 personnes

Ingrédient	Quantité
de feuilles d'armoise	10 g (ou fleurs/graines)
Carotte	1
de céleri	1 branche
petit poireau	0,5
Noix de cajou	1 bonne poignée
Parmesan	30-40 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	1,5 gousses
curcuma en poudre	0,5 càc
cumin en poudre	0,25 càc
de piment	2 pincées
Poivre noir du moulin	
de citron	2,5 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 torrifier 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.

---

---