

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
Égopode	200 gr (pétiolles et feuilles)
gros oignons	2 pcs
riz à risotto	250 gr
Vin blanc	20 cl
bouillon	50 cl (volaille, légumes, veau suivant le plat à accompagner)
Beurre	30 gr
crème épaisse	7 c. à s.
parmesan râpé	7 c. à s.

Préparation

1. Laver les feuilles d'égopode soigneusement. Les égoutter, les cuire avec une pincée de sel. Les laisser refroidir, puis bien les presser en gardant le jus (dans un chinois au-dessus d'un récipient) ; les hacher. Hacher finement les pétiolles lavés.

2. Chauffer le bouillon. Y ajouter 25 cl de jus de cuisson d'égopode.

3. Dans une sauteuse à fond épais, faire revenir doucement les oignons finement émincés. Ajouter les feuilles d'égopode, faire revenir puis ajouter le riz. Mélanger. Ajouter le vin blanc ; dès qu'il est évaporé, ajouter une première louche de bouillon-jus d'égopode. Faire cuire le risotto pendant 17 à 20 minutes environ, en ajoutant au fur et à mesure le bouillon dès qu'il est absorbé.

4. En fin de cuisson du risotto, ajouter la crème épaisse, le beurre, le parmesan et les pétiolles d'égopode hachés et mélanger le tout.

5. Tenir chaud jusqu'à l'envoi.
