

Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|--------------------|-----------------------------------|
| Riz | 200 gr (riz arborio ou carnaroli) |
| Huile d'olive | 1 c. à c. |
| Oignon | 10 gr |
| Carotte | 10 gr |
| Céleri blanc | 10 gr |
| Ortie | 20 gr |
| Lamier jaune | 20 gr |
| Lamier tacheté | 20 gr |
| fond de volaille | 150 ml |
| Vin blanc | 30 ml |
| Feuille de laurier | 1 pc |
| Romarin | 1 pc |
| Thym | 1 pc |
| Piment d'espelette | 0 Quantité souhaitée |
| crème fraîche | 20 ml |
| Fleur de lamier | 0 Quantité souhaitée |
| Fleur de trèfle | 0 Quantité souhaitée |

Préparation

1. Préparer la garniture aromatique : éplucher, laver et ciseler finement l'oignon. Éplucher, laver et tailler en brunoise la carotte et la branche de céleri.

2. Préparer les herbes : Laver et essorer les orties et les lamiers. Ciseler les herbes et les blanchir.

-
-
3. Marquer le risotto en cuisson : chauffer l'huile dans une sauteuse. Suer la garniture aromatique durant 1 à 2 minutes. Verser le riz non lavé. L'enrober de beurre et le nacer en le remuant sans arrêt. Déglacer avec le vin blanc, réduire. Assaisonner légèrement. Mouiller progressivement au fond de volaille chaud. Avant la dernière louche ajouter les herbes ciselées. Quand le risotto est cuit, hors feu, ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement.
-

4. Finition : déposer une quenelle sur cuillère et décorer de fleur choisie.
-

5. Recommandation : le goût du risotto peut varier selon le liquide de mouillement, les corps gras, les épices et les garnitures utilisées.
-
-