



## *RISOTTO SAFRAN-CHORIZO-PETITS POIS*



### INGREDIENTS : (POUR 4 PERSONNES)

- \* 210g de riz spécial risotto
- \* 100g de chorizo détaillé en allumettes
- \* 1 échalote finement émincée
- \* 100g de petits pois surgelés
- \* 10cl de vin blanc
- \* 1/2l de bouillon de volaille chaud
- \* 1 dose de safran
- \* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- \* 30g de parmesan en fins copeaux
- \* 60g de beurre coupés en dés et remis au frais

### PREPARATION :

1. Faîtes suer l'échalote avec l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les morceaux de chorizo, puis le riz.
2. Mélangez et cuire doucement jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides.
3. Ajoutez le vin, et laissez cuire jusqu'à évaporation.
4. Versez des louches de bouillon de volaille chaud progressivement, en attendant entre chaque, l'évaporation de la louche précédente. A mi-cuisson ajoutez les petits pois.
5. Diluez le safran dans la dernière dose de bouillon.
6. Cuisez à feu doux en mélangeant continuellement pendant environ encore 10 minutes. Le liquide doit être presque totalement absorbé. Ajoutez les dés de beurre froid et mélangez bien.
7. Servez chaud avec des copeaux de parmesan.