



**Préparation :** Préchauffer le four combi-vapeur à **120 °C**, 100% d'humidité avec le plat non perforé.

**Hacher finement l'oignon**, l'ail et le thym et les faire suer dans l'huile d'olives. Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce que tous les grains de riz brillent.

Avant que le riz ne brunisse, l'arroser avec le jus de citron ou le vin blanc, saler et rajouter le bouillon de légumes chaud.

Verser le risotto chaud dans le plat non perforé préchauffé. Faire cuire pendant **25 à 30 minutes**. Retirer le plat du four combi-vapeur lorsque le riz est cuit mais encore un peu craquant, puis incorporer de suite le beurre et le parmesan et parsemer de persil haché.

**Astuce :** Le risotto est un peu plus long à la cuisson dans le four combi-vapeur par rapport à une plaque de cuisson, mais beaucoup plus simple à préparer.

**Carnaroli :** C'est le meilleur des riz italiens pour risotto. Temps de cuisson sur une plaque : **15 à 17 minutes**.

**Arborio :** riz traditionnellement utilisé pour le risotto. Grain moyen. Temps de cuisson sur une plaque : environ **18 minutes**.

**Violane :** riz traditionnellement utilisé pour le risotto. Grain moyen à long. Temps de cuisson : environ **18 minutes**.

## Risotto

**Appareil Gaggenau :** plaque de cuisson,  
four combi-vapeur

**Température :** 120 °C, 100% d'humidité

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Ingrédients pour 4 personnes**

### Ingrédients :

1 oignon

1 à 2 gousses d'ail

1 c. à café de thym

3 c. à soupe d'huile d'olives

250 g de riz pour risotto (Carnaroli)

1 à 2 c. à soupe de jus de citron ou

1 verre de vin blanc

environ 1,25 l de bouillon de légumes

50 g de beurre

50 g de parmesan râpé

éventuellement un bouquet de persil

finement haché