

Risotto.



Température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de riz pour risotto (Carnaroli)

1 oignon

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron ou 1 verre de vin blanc

Environ 1,25 litre de bouillon de légumes chaud

1 cuillère à café de thym

3 cuillères à soupe de crème fraîche

50 g de parmesan

Éventuellement un bouquet de persil haché

Sel

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Hachez finement l'oignon et faites-le suer dans l'huile d'olive préchauffée dans une poêle.
- Ajoutez le riz, le thym et mélangez jusqu'à ce que tous les grains de riz brillent.
- Avant que le riz ne brunisse, arrosez-le avec le jus de citron ou le vin blanc, salez et rajoutez le bouillon de légumes chaud.
- Versez le risotto chaud dans votre plat et faites cuire pendant 20 à 30 min.
- Retirez le plat du four combiné-vapeur lorsque le riz est cuit mais encore un peu craquant, puis incorporez de suite le parmesan et la crème fraîche et parsemez de persil haché.
- Le risotto est un peu plus long à la cuisson au four combiné-vapeur, mais beaucoup plus simple à préparer.
- Le riz Carnaroli est le meilleur des riz italiens pour faire un risotto.