Risotto au chou rouge

PREP. 10′ | CUISS. 20′

Ingrédients

4

- ☐ 100g de riz Arborio
- ☐ 20cl de vin rouge
- ☐ 200g de chou rouge
- ☐ 80cl de bouillon de volaille
- ☐ 2 échalotes
- ☐ piment d'Espelette
- ☐ sel, poivre
- ☐ 1 c. à s. d'huile d'olive

Préparation

- Détaillez le chou rouge en petits morceaux.
- Faites revenir le riz dans l'huile avec l'échalote émincée.
- Mouillez avec le vin rouge, laissez frémir quelques minutes.
- Ajoutez le chou rouge et laissez absorber le liquide.
- Salez, légèrement, poivrez, saupoudrez de piment d'Espelette.
- Ajoutez alors le bouillon de volaille en plusieurs fois.
- Quand le riz est cuit et le chou encore un peu croquant, c'est prêt !

Amélie Girinon
DIÉTÉTICIENNE·NUTRITIONNISTE