

Paupiettes de risotto en brochettes

- 4 personnes
- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes
- Difficulté : facile

Ingrédients :

- 1 pincée de curcuma
- 8 feuilles de blettes
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 10 cl de vin blanc
- 50 cl de bouillon de volaille
- 50g de beurre
- 1 c.s. d'oignon haché
- 2 c.s. de parmesan râpé
- 250g de riz rond



Préparation

- Laver les feuilles de blettes et les faire blanchir 1 minute dans de l'eau bouillante bien salée. Rafraîchir et les égoutter.
- Faire suer l'oignon dans une casserole avec 30g de beurre. Verser le riz en remuant, puis le vin blanc et le laisser s'évaporer. Ajouter le curcuma et petit à petit le bouillon de volaille.
- Laisser cuire 15 minutes sur feu doux en remuant souvent. Quand le riz est cuit, ajouter hors du feu le reste de beurre et incorporer le parmesan râpé. Poivrer et laisser tiédir.
- Couper les feuilles de blettes en trois, les déposer sur un plan de travail et placer au centre de chacune une grosse noix de risotto. Replier les bords des feuilles en serrant légèrement pour bien enfermer le risotto. Maintenir les paupiettes fermées avec un brin de raphia.
- Faire chauffer le gril du four. Enfiler trois brochettes par paupiette, les poser sur la plaque du four. Arroser d'huile d'olive. Les glisser sous le gril du four, puis laisser cuire pendant 8 minutes en les retournant à mi-cuisson.
- On peut servir avec la sauce suivante : mélanger 250 g de fromage blanc avec 50 g de crème fraîche, une cuillerée de fines herbes ciselées et une de câpres. Saler et poivrer.