

Risotto au vert de poireaux, choux raves, haricots et ciboulette

Ingrédients :

- 75 à 100 g de poitrine fumée
- 2 à 3 choux raves
- 1 belle poignée de haricots verts
- 1 gros oignon
- 1 belle poignée de vert de poireaux
- 1 belle botte de ciboulette
- 350 g de riz rond de Camargue
- 1,5 litres de bouillon de légumes
- 50 ml de vin blanc sec
- 50 g de crème fraîche
- Huile d'olive
- Muscade
- Sel (facultatif) et poivre



Préparation :

Épluchez l'oignon et les choux raves. Coupez-les en petits dés. Équeutez les haricots et coupez-les en petites rondelles. Hachez le vert de poireaux.

Dans une grande cocotte en fonte, faites cuire les dés de poitrine fumée. Une fois cuites, ajoutez les oignons et les verts de poireaux hachés finement et faites-les dorer. Ajoutez le chou rave et les haricots et faites revenir quelques minutes. Couvrez et laissez-cuire à feu modéré pendant une vingtaine de minutes.

Ajoutez le riz et le vin blanc. Donnez quelques tours de cuillères le temps d'imprégner le riz du jus de cuisson et du vin. Arrosez ensuite le mélange d'environ le tiers du bouillon. Mélangez sans cesse jusqu'à incorporation complète de l'eau de cuisson. Recommencez cette opération encore 2 fois jusqu'à ce que vous ayez utilisé tout le bouillon de légumes. Ces 3 opérations doivent se faire sur un temps de 15 à 20 minutes. Assaisonnez. Une fois le riz cuit, ajoutez la ciboulette et la crème fraîche. Mélangez puis servez avec un filet d'huile d'olive et de muscade fraîchement râpée.