



# Risotto piquant au chorizo



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

50 grammes de beurre  
2 oignons rouges (émincés)  
1 chorizo (en morceaux)  
3 brins de romarin  
2 gousses d'ail  
1 tige de poireau (en très fines rondelles)  
2 tasses de riz pour risotto  
1 verre de vin blanc  
1 l de bouillon de poule  
sel et poivre  
1/2 ravier tomates cerises  
3 brins de persil plat (ciselé)  
50 grammes de parmesan (râpé)  
1 tasse d'amandes effilées (brièvement rôties dans une poêle sans matière grasse)

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une cocotte profonde, de préférence à fond épais (type Le Creuset).
- 2.** À feu moyen, faites suer les oignons, les morceaux de chorizo et le romarin. Après 5 à 10 minutes, ajoutez l'ail et les poireaux. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.
- 3.** Ajoutez le riz pour risotto et mélangez bien, chaque grain de riz doit être enveloppé de beurre.
- 4.** Arrosez le riz avec le vin et laissez réduire totalement.
- 5.** Peu à peu et sans cesser de remuer, ajoutez le bouillon. Après  $\pm$  18 minutes, le riz sera cuit. Vous n'aurez peut-être pas besoin de tout le bouillon.



- 6.** Salez et poivrez le risotto.
- 7.** Ajoutez les tomates cerises émincées, le persil et le parmesan râpé dans le riz, mélangez et couvrez la cocotte. Laissez reposer pendant cinq minutes.
- 8.** Dressez les assiettes et garnissez d'amandes effilées.