Risotto aux tomates cerises

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

300 grammes de riz pour risotto
1 l de bouillon de poule
1 verre de vin blanc
1 échalot
100 grammes de tomates séchées
1 ravier de tomate cerise
1 boule mozzarella
100 grammes de parmesan (râpé)
beurre
huile d'olive
basilic (quelques feuilles)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Pelez et émincez l’échalote et faites-la revenir dans l’huile d'olive**
2. **Ajoutez le riz pour risotto et mélangez jusqu’à ce que les grains deviennent nacrés.**
3. **Déglacez avec le vin blanc et mélangez jusqu’à l’évaporation totale du liquide.**
4. **Coupez les tomates séchées en lanières et coupez les tomates cerises en deux.**
5. **Mélangez les tomates avec le riz.**
6. **Ajoutez le bouillon au riz, louche par louche.**
7. **Remuez délicatement jusqu’à l’évaporation totale du liquide.**
8. **Après environ 20 minutes de cuisson, le risotto est prêt.**

9. **Mélangez un peu de beurre et le parmesan avec le risotto.**
10. **Assaisonnez de poivre et de sel selon votre goût.**
11. **Laissez reposer 3 minutes environ en laissant le couvercle sur la casserole.**
12. **Coupez la mozzarella en morceaux.**
13. **Versez le risotto dans les assiettes et terminez la présentation en ajoutant la mozzarella et le basilic.**