Risotto aux panais

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrediënten

3 branches de romarin (+ de thym et d’origan)
1 oignon (émincé)
1 noisette de beurre
250 grammes de riz pour risotto (Bosto)
125 ml de vin blanc (sec)
1 l de bouillon de légumes
250 grammes panais (épluchés et coupés en petits morceaux)
250 grammes carottes (épluchés et coupés en petits morceaux)
150 grammes de noix de jambon (en fines lanières)
100 grammes de gruyère (râpé)
sel et poivre

Bereidingswijze

1. **Effeuillez le romarin, le thym et l’origan. Ciselez les herbes finement.**
2. **Faites fondre le beurre dans une casserole haute et faites-y rissoler l’oignon émincé, le thym, l’origan et le romarin.**
3. **Ajoutez le riz pour risotto et poursuivez la cuisson jusqu’à ce que les grains soient translucides.**
4. **Mouillez avec le vin blanc et continuez à mélanger jusqu’à absorption complète.**
5. **Ajoutez une louche de bouillon et mélangez jusqu'à ce qu'il soit absorbé.**
6. **Versez une nouvelle louche de bouillon et poursuivez de la même façon jusqu’à ce que le riz soit cuit à point (environ 25 minutes).**
7. **Entre-temps, faites cuire les panais et carottes dans de l'eau légèrement salée.**

8. **Égouttez-les et ajoutez-les au risotto 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.**

9. **Ôtez la casserole du feu et incorporez les lanières de jambon ainsi que le gruyère.**

10. **Assaisonnez de poivre et de sel.**