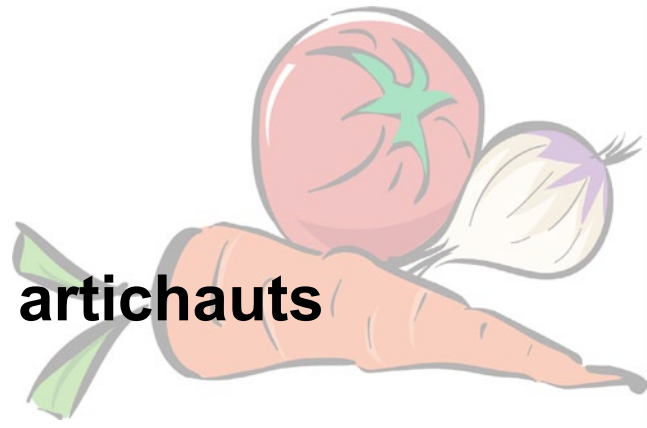




Pour 6 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min

Risotto aux artichauts



INGREDIENTS

2 cuil. à café d'huile d'olive
1 oignon moyen, émincé
3 gousses d'ail, pilées
6 oignons de printemps, en tranches fines
400 g de riz doongara
180 ml de vin blanc sec
375 ml de bouillon de volaille dégraissé
750 ml d'eau
400 g de cœurs d'artichaut en conserve, égouttés et coupés en tranches fines
40 g de parmesan, finement râpé

Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites blondir l'oignon, l'ail et la moitié des oignons de printemps en remuant sans cesse. Ajoutez le riz, le vin, le bouillon et l'eau. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 15 min. en remuant de temps en temps.

Ajoutez les artichauts, le parmesan râpé et le reste des oignons de printemps. Prolongez la cuisson sans cesser de remuer, jusqu'à ce que les artichauts soient chauds.

