



RISOTTO AUX POIS VERTS ET BACON

Une recette crémeuse et gourmande parfaite pour un repas rapide et équilibré.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

 **Riz à risotto**
80grs

 **Oignon**
1

 **Gousse d'ail**
1

 **Petit pois**
30g

 **Parmesan**
30g

 **Bacon**
2 tranches

 **Assaisonnement italien
(origan, basilic, thym)**
1 cuillère à café

 **Crème liquide**
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 **sel et poivre**

 **Bouillon de volaille**
190ml

 **Beurre**

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 175°C. Disposez les tranches de bacon sur du papier cuisson et enfournez 10mn jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

ÉTAPE 2

Dans une grande poêle avec une noix de beurre, ajoutez l'oignon émincé et l'ail haché.

ÉTAPE 3

Incorporez le riz puis faites revenir 1/2mn. Ajoutez une louche de bouillon et mélangez doucement jusqu'à complète absorption. Continuez de la même façon, louches par louches en remuant régulièrement.

ÉTAPE 4

Après 10 mn de cuisson ajoutez les petits pois frais pour qu'ils cuisent avec le riz. La cuisson totale prendra 18/20mn.

ÉTAPE 5

Lorsque le riz est cuit (crémeux et tendre) incorporez la crème et le parmesan râpé. Mélangez jusqu'à ce que le fromage fonde et que la texture soit onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 6

Servir immédiatement garni du bacon croustillant émietté sur le dessus.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez parsemer de quelques feuilles de basilic ou de persil frais.