

🔪 Difficulté : Moyenne ⏱ Temps de préparation : 15 minutes 🍳 Temps de cuisson : 30 minutes

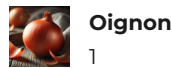
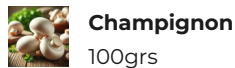
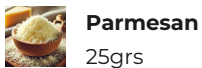
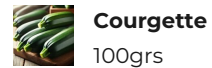
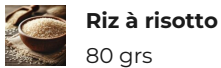


RISOTTO AUX LÉGUMES

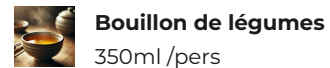
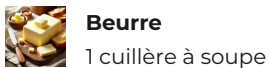
Un risotto végétarien sublimé par des légumes de saison.

- **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.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS



LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



L'ÉQUIPEMENT

Une poêle , Une casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préparez le bouillon avec de l'eau chaude. Epluchez et coupez les légumes en petits dés. Nettoyez les champignons et les couper en lanières fines Emincez l'oignon et l'ail.

ÉTAPE 2

Dans une grande poêle faites chauffer un peu d'huile d'olive. Faites y revenir l'oignon et l'ail 2mn. Ajoutez la carotte faites cuire 5mn Puis la courgette et les champignons, salez et poivrez, et laissez cuire encore 5mn. Réservez les légumes.

ÉTAPE 3

Dans la même poêle, avec une noisette de beurre ajoutez le riz. Mélangez jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Versez une louche de bouillon chaud et remuez jusqu'à absorption. Répétez l'opération louche par louche pendant environ 18mn en remuant régulièrement.

ÉTAPE 4

Incorporez les légumes réservés et mélangez délicatement. Ajoutez le parmesan et mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

ÉTAPE 5

Rectifiez l'assaisonnement et servez chaud. Bon appétit!



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez parsemer de persil ou de basilic frais au moment de servir.