



Risotto aux épinards et chèvre



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 minutes



Difficulté



Nombre de parts :

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole ou un wok, faire chauffer l'huile. Pendant ce temps, émincer les échalotes.
2. Les faire dorer quelques minutes, puis ajouter le riz et le faire revenir quelques minutes aussi, il faut que le riz soit bien enrobé d'huile.
3. Verser le vin blanc sur le riz, laisser l'alcool s'évaporer pendant cinq minutes.
4. Puis verser le bouillon et faire cuire à feu doux jusqu'à l'absorption du liquide.
5. Émincer grossièrement les épinards et les ajouter à la préparation, faire de même avec le fromage.
6. Finir de faire cuire encore quelques minutes.
7. Servir bien chaud.

INGRÉDIENTS

1 kg d'épinards en branches
350 g de riz rond pour risotto
200 ml de vin blanc sec
800 ml de bouillon de légumes
2 échalotes
4 cc d'huile d'olive
100 g de fromage de chèvre en bûche
Sel et poivre

ASTUCES

Vous pouvez utiliser des épinards surgelés ou en boîte mais pensez à bien les décongeler et/ou égoutter avant de les ajouter à la préparation.

Le fromage de chèvre peut être remplacé par un autre fromage selon votre préférence.

À servir seul ou avec un poisson cuit au four.

POUR 1 PERSONNE
600 kcal

