

RISOTTO AUX POIREAUX

et au chèvre



 4  15 min  35 min

*200 g de riz rond • 500 g de poireaux • 2 oignons • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ou de tournesol
• 1 cube de bouillon de légumes 100 % végétal • 200 g de chèvre demi-sec • 2 cuil. à soupe de
persil haché • muscade • 60 cl d'eau • poivre*

① Lavez et émincez les poireaux. Faites bouillir 60 cl d'eau avec le cube de bouillon végétal, ajoutez les poireaux et faites-les cuire pendant 6 à 8 minutes. Égouttez-les en gardant l'eau de cuisson. ② Épluchez et émincez les oignons. Coupez en petits cubes le chèvre. ③ Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, ajoutez le riz en pluie, remuez, laissez cuire 1 minute. Ajoutez une louche de bouillon chaud, remuez délicatement. Continuez à ajouter le bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe. Laissez mijoter 20 minutes à feu doux. ④ Poivrez, saupoudrez de muscade, ajoutez les poireaux cuits, le chèvre coupé, le persil haché. Mélangez et servez aussitôt.