

Temps : 30 min

Niveau : Facile

Personnes : 4

Découvrez notre nouvelle recette : risotto facile à la tomate !

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Suer les échalotes et les oignons dans une sauteuse avec de l'huile d'olive puis ajouter les carottes et les tomates en dés.

On peut ciseler des échalotes fraîches ou en utiliser des toutes prêtes. Il en est de même pour les carottes, on peut les utiliser en conserve, en surgelé, ou fraîches, l'essentiel étant de les réduire en brunoise fine.

Etape 2

ÉTAPE 2

Ajouter le riz et le nacrer légèrement. Débarrasser en bac gastro et couvrir avec le coulis de tomate.

Etape 3

ÉTAPE 3

Enfourner pour 20 minutes à 180°C au four.

Rectifier et surveiller la cuisson au fur et à mesure et ajouter éventuellement du bouillon de légumes.

Etape 4

ÉTAPE 4

A la sortie du four mélanger comme pour faire crêmer un risotto puis ajouter la mozzarella qui va fondre, filer et apporter le crémeux du risotto traditionnel.

Rectifier l'assaisonnement et servir.

Etape 5

ASTUCE

Compoter au four est une astuce de choix pour offrir un risotto pour un grand nombre de convives. De plus la tomate est plus souvent appréciée par les enfants et on apporte du légume dans la recette.

Si les convives le permettent pensez à ajouter du vin blanc au moment de mouillage ce qui apporte un goût caractéristique. Penser à ajouter un peu de parmesan râpé et un oeuf poché tout prêt pour un plat complet.

Ingrédients



300 g Riz à risotto



100 g
Échalotes



100 g
Oignons



100 g Huile d'olive



800 g
Tomates en
dés



300 g
Carottes



1 l Sauce tomate



300 g
Mozzarella



Sel poivre

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	650
Matières grasses (g)	1,9
Dont acides gras saturés	6,8
Glucides (g)	12,8
Dont sucres	3,6
Protéines (g)	3,4
Sel (g)	0,48