

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 5

En octobre, voyons la vie en rose... jusque dans les assiettes ! Avec sa belle couleur naturellement rosée, ce risotto à la betterave et au chorizo apporte une touche originale et gourmande à vos menus. Une façon de participer à Octobre Rose tout en créant un moment convivial et surprenant pour vos convives.

Préparation

Etape 1

Faites revenir le chorizo en allumettes dans l'huile et faites nacer le riz dans l'huile de chorizo

Etape 2

Préparez un bouillon de volaille.

Etape 3

Déglacez au vin blanc et mouillez en plusieurs fois avec le bouillon de volaille. Bien remuer la masse avec un mouvement de poêle.

Etape 4

Préparez une purée mixée avec les betteraves et leur jus. Incorporez la purée à la préparation riz et chorizo.

Etape 5

Finir avec une noix de beurre et du parmesan râpé. Dressez en ajoutant les copeaux de parmesan.

Conseils

Astuce Anti Gaspi

Faire des arancinis avec le reste de risotto. Formez des boules dans le creux de la main, ajoutez au centre un morceau de mozzarella et panez (farine, oeuf, chapelure). Passez ensuite en friture pour dorer la chapelure.

Ingrédients



1 kg Riz à risotto



600 g Chorizo



1 kg Betterave



60 g Bouillon de volaille



20 cl Vin blanc



350 g Parmesan

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	662
Matières grasses (g)	3,7
Dont acides gras saturés	7,6
Glucides (g)	11,2
Dont sucres	2,2
Protéines (g)	9,9
Sel (g)	1,53