



RISOTTO AU CITRON ET ROMARIN



Pour 6 personnes:

300 g de riz arborio ou carnaroli
1,250 l de bouillon de légumes ou volaille (maison ou en cube)
Le zeste râpé d'1 citron
3 càs de jus de citron
50 g de beurre
3 échalotes émincées finement
3 brins de romarin frais
1 càs d'huile d'olive
60 g de parmesan
Sel et poivre

Chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit transparente. Ajouter le riz et le remuer pour qu'il soit bien enrobé et brillant, les 2 opérations prennent environ 3 mn.

Verser alors une louche de bouillon tiédi et selon la technique classique, dès qu'il est absorbé, ajouter une louche de plus. Au bout de 18 à 20 mn, le riz est al dente et il doit vous rester un tout petit peu de bouillon. Couper le feu. Presser le jus de citron sur le riz, incorporer les zestes, rectifier l'assaisonnement si besoin et mettre les branches de romarin. Rallumer le feu et laisser mijoter très doucement pendant 5 à 6 mn. Le risotto doit être naturellement crémeux, incorporer alors le beurre et le parmesan. Servir aussitôt.