

Risotto aux petits pois



Pour 4 personnes

 15 minutes

 30 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

625 ml de petits pois surgelés, décongelés

60 ml d'eau

4 tranches de bacon, coupées en morceau

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

1 oignon, haché finement

500 ml (2 tasses) de riz arborio

125 ml (½ tasse) de vin blanc

1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet chaud

250 ml (1 tasse) de parmesan râpé

Sel et poivre

1 - Au robot culinaire, réduire en purée 500 ml (2 tasses) de petits pois avec l'eau. Ajouter de l'eau au besoin. Réserver.

2 - Dans une grande casserole, dorer le bacon dans 15 ml (1 c. à soupe) d'huile. Égoutter sur un papier absorbant. Réserver.

3 - Dans la même casserole, attendrir l'oignon dans le reste de l'huile. Ajouter le riz et cuire 1 minute en remuant pour bien l'enrober. Ajouter le vin blanc et laisser réduire presque à sec.

4 - À feu moyen, ajouter le bouillon, environ 250 ml (1 tasse) à la fois, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé entre chaque ajout.

Saler et poivrer.

5 - Après environ 20 minutes de cuisson, le riz devrait être al dente. Ajouter la purée de petits pois, les petits pois, le parmesan et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Servir et parsemer de bacon et de parmesan si désiré.