

Risotto au café et aux noix de cajou



Ingrédients

- 250 g de riz rond
- 2 cuillères à café de NESCAFÉ Soluble
- 1 cube de Bouillon KUB Volaille MAGGI
- 150 g de fromage Provolone (fromage italien)
- 100 ml de vin blanc
- 75 g de noix de cajou
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 700 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation

Épluchez et émincez finement l'oignon.

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le vin blanc et le bouillon. Ajoutez le café.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon et le riz jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Mouillez avec le bouillon, mélangez délicatement et renouvelez l'opération jusqu'à absorption complète de tout le bouillon. Laissez mijoter 16 à 18 minutes à feu doux.

Rincez les noix de cajou et écrasez-les grossièrement.

Goûtez le riz. Lorsqu'il est tendre, retirez du feu et ajoutez le fromage coupé en cubes, puis les noix de cajou. Mélangez délicatement et servez aussitôt.

