



# LES RECETTES PRO DE G&LDF

## RISOTTO AU PETIT ÉPEAUTRE

### INGREDIENTS

2 VOL. DE PETIT ÉPEAUTRE  
1 VOL. DE PARMESAN RAPÉ  
1 VOL. DE POIREAUX  
1 VOL. DE CAROTTES  
0.5 VOL. ÉCHALOTES  
BOUILLON DE LÉGUMES  
VIN BLANC  
THYM



### TEMPS DE CUISSON



LONG

### DIFFICULTÉ



### FACILITÉ D'ASSEMBLAGE



### CIBLE



### PROCÉDÉ

- NACRER LE PETIT ÉPEAUTRE DANS UN FILET D'HUILE OLIVE
- AJOUTER L'ÉCHALOTE CISELÉE ET FAIRE RISSOLER LE TOUT, DÉGLACER AU VIN BLANC
- MOILLER AVEC LE BOUILLON EN PROCÉDANT COMME UN RISOTTO (30MIN)
- EN ATTENDANT, ÉMINCER LES POIREAUX ET LES CAROTTES PUIS FAIRE REVENIR JUSQU'À CUISSON
- EN FIN DE CUISSON DU RISOTTO, LIER AUP APMESAN, AJOUTER LE THYM
- ASSEMBLER, SERVIR CHAUD

