


RISOTTO VÉNITIEN AUX PETITS POIS

Préparation	30min
Cuisson	1h
Total	1h30
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

400 g de petits pois (frais ou surgelés)	3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons	20 g de beurre
250 g de riz à risotto	1 botte de persil
100 g de lard bien gras	½ cuillère à café de noix de muscade moulue FUCHS
1 l de bouillon de bœuf	2 cuillères à café de persil FUCHS
60 g de parmesan fraîchement râpé	

Préparation :

1. Découper le lard en petits lardons et les faire dorer dans de l'huile d'olive. Tailler les oignons en dés, les ajouter aux lardons et les faire suer. Ajouter les petits pois, arroser avec la moitié du bouillon de viande et laisser mijoter doucement environ 3 minutes.
2. Incorporer le riz à risotto et la noix de muscade, le persil et le basilic, porter brièvement à ébullition en remuant, puis réduire le feu. Laisser gonfler le riz environ 20 minutes à feu moyen en remuant régulièrement et en ajoutant progressivement le bouillon de viande restant. Laisser mijoter jusqu'à ce que le risotto soit crémeux.
3. En fin de cuisson, incorporer le parmesan, le persil haché et le beurre.

