



Pure Kôsan

Risotto citron grillé épinard

Ingredients pour 10 pers

2000 ml de bouillon de légumes
4 à 5 échalotes
5 gousses d'ails
700 g de riz carnaroli
5 citron
500 g d'épinards
1000 g de ricotta
150 g de parmesan
5 cs d'huile d'olive
5 c.s de beurre
sel et poivre



Préparation

Préparez le bouillon.

Hachez l'oignon et l'ail.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans la casserole et ajouter les oignons et l'ail. Faire mijoter pendant 2 minutes puis ajouter le riz à risotto. Faire sauter 2 à 3 minute jusqu'à ce que le riz à risotto devienne vitreux. Ajouter petit à petit le bouillon, bien mélanger, saler et poivrer.

Laver et râper le zeste du citron. Coupez les citrons en quartier. Faites chauffer la poêle à griller. Arrosez les segments de citron avec l'huile d'olive et les faire griller dans la poêle. Les segments peuvent être de couleur très foncée. Sortir à la cuillère de la poêle à griller et réserver un moment.

Mélanger les épinards, la ricotta, la moitié du parmesan et le zeste de citron dans le risotto. Mettez un couvercle sur la poêle et laissez reposer encore 2 minutes.

Goûtez et assaisonnez le risotto avec du sel et du poivre. Servir et terminer avec le reste du parmesan et les quartiers de citron grillés.

Astuce

Employez des citron confit et ajoutez un peu de miel.