



Risotto au safran

Ingrédients pour 2 pers.

250 g de riz spécial risotto

4 c.à.s. d'huile d'olive

1 échalote

1 verre de vin blanc ou de champagne

½ litre d'eau

12 filaments de safran

Préparation

Infuser le safran dans 10 cl d'eau la veille ou 3h avant.

Dans une casserole, faire rissoler l'échalote ciselée dans l'huile d'olive. Ajouter le riz et mélanger jusqu'à rendre les grains translucides. Ajouter le verre de vin blanc ou champagne, mélanger et couvrir.

Une fois absorbé, ajouter progressivement l'eau chauffée. Laisser gonfler les grains de riz. A mi-cuisson ajouter l'infusion de safran. Poursuivre la cuisson du riz au point souhaité puis arrêter le feu et laisser reposer quelques minutes.

Servir chaud avec des coquilles St Jacques simplement poêlées.

FLORASIMPLE
ESMERALDA CARVALHO

La Trémèze Haute

81800 Rabastens France

06 76 97 38 74

florasimplesafran@gmail.com

www.florasimple.fr