

Risotto tout rouge

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min



Ingrédients

- 200 g de riz complet
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon rouge
- 1 petite betterave rouge cuite
- 30 g de parmesan râpé
- 25 g de beurre
- 5 cl de *Château La Rame, Bordeaux rouge*
- Noix de macadamia
- ½ gousse de vanille

Préparation

- 1- Eplucher et émincer l'oignon. Le faire suer dans une grande poêle.
- 2- Ajouter le riz et maintenir le feu vif pendant une petite minute en remuant, puis déglacer au vin rouge.
- 3- Mouiller avec le bouillon jusqu'au niveau du riz. Couvrir et laisser cuire jusqu'à absorption.
- 4- Remuer, ajouter du bouillon jusqu'à recouvrir le riz, couvrir... Procéder de même jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 30 minutes).
- 5- Pendant ce temps, mixer la betterave. A la fin de la cuisson, ajouter cette purée au riz, mélanger.
- 6- Faire fondre le beurre et y ajouter les graines de vanille. Ajouter ce mélange au riz et saler (si nécessaire).
- 7- Hors du feu, incorporer le parmesan. Couvrir et laisser reposer 2 minutes.
- 8- Concasser grossièrement les noix de macadamia.
- 9- Répartir le risotto dans des assiettes creuses, saupoudrer de noix de macadamia et servir aussitôt.

Servez ce plat accompagné d'un Château La Rame, Bordeaux rouge.