

Risotto au thon et à la tomate



30min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 300g de riz à risotto
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 400g de tomates pelées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 1L de bouillon de légumes
- Olives noires dénoyautées
- Sel, poivre

Réalisée avec



Préparation

- Émincer un oignon et deux gousses d'ail, puis les faire revenir dans une grande poêle avec l'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
- Ajouter le riz dans la poêle et remuer. Laisser cuire pendant 2 minutes, en remuant constamment.
- Verser le vin blanc dans la poêle et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit presque complètement absorbé.
- Ajouter les tomates pelées dans la poêle, puis ajouter progressivement 1L de bouillon de légumes chaud, une louche à la fois, en remuant constamment et en attendant que chaque louche soit presque entièrement absorbée.
- Ajouter le thon émietté ainsi que quelques olives noires dénoyautées coupées en morceaux et mélanger pour bien les incorporer.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le risotto soit cuit al dente et que la sauce ait une consistance crémeuse. Saler et poivrez à votre convenance.
- Déguster !