

Risotto de maquereaux au citron



40 min 4 pers.

Ingédients

- 200 g de riz à risotto
- 1 boîte de maquereaux au naturel et citron bio
- 1 citron
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 750 ml de bouillon de légumes
- 60 ml de vin blanc sec
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 30 g de parmesan râpé
- 30g beurre
- Sel et poivre au goût
- Persil frais

Réalisée avec



Préparation

- Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon finement haché et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez l'ail émincé et le riz à risotto. Faites revenir le riz pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide.
- Versez le vin blanc dans la poêle et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz.
- Ajouter le bouillon de légumes chaud, une louche à la fois, en remuant constamment le riz. Attendez que le liquide soit absorbé avant d'ajouter plus de bouillon. Continuez ce processus jusqu'à ce que le riz soit cuit à la consistance crémeuse désirée (environ 18-20 minutes).
- Lorsque le riz est presque cuit, ajoutez le maquereau émiettés, le zeste et le jus d'un citron. Mélangez délicatement pour incorporer le tout.
- Ajoutez le parmesan râpé et le beurre. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le risotto soit crémeux. Salez et poivrez à votre convenance.
- Retirez la poêle du feu et couvrez pendant quelques minutes pour laisser reposer. Dégustez !