



Risotto de carotte et tuiles au parmesan



Ingrédients du risotto

1 grosse carotte
2 échalotes, coupées en petits dés
2 cs d'huile d'olive
250 g riz pour risotto
1 feuille de laurier
1,5 dl de jus de carotte
4-5 dl de fond de légumes
40 g de beurre
50 g de parmesan, râpé
Sel, poivre du moulin

Ingrédients des tuiles au parmesan

150 g de parmesan
Feuilles de souci pour la décoration

Préparation du risotto

Découper la carotte en bâtonnets de la taille d'un grain de riz. Faire blondir les échalotes dans l'huile. Ajouter le riz et la feuille de laurier, faire revenir le tout. Déglacer avec le jus de carotte et laisser mijoter. Ajouter les bâtonnets de carottes. Recouvrir de bouillon et laisser mijoter en remuant. Verser régulièrement un peu de bouillon au fil de la cuisson jusqu'à ce que le risotto soit al dente. Incorporer le beurre et le parmesan, saler et poivrer.

Préparation des tuiles au parmesan

Râper finement le parmesan, répartir en une couche fine sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire à l'air chaud à 160 °C pendant 8 minutes jusqu'à ce que les tuiles soient croquantes et dorées. Laisser refroidir, puis casser en morceaux.



Anrichten

Réalisation

Servir le risotto dans des bols, piquer des tuiles au parmesan dans le riz et décorer avec des feuilles de souci.

Niveau de cuisson pour les tuiles au parmesan

Avec préchauffage

8 minutes | air chaud 160 °C