

RISOTTO A LA SAUGE

Ingrédients pour 4 pers

1. 375 g de riz Arborio
2. 2 cs d'huile d'olive
3. 6 feuilles de sauge
4. 2 échalotes
5. 30 cl de vin blanc
6. 1lt de bouillon de poule
7. 5 cs de crème, sel et poivre
8. 6 petites feuilles de sauge



La recette pas à pas

- Hacher finement l'échalote, couper la sauge en fines lanières
- Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire suer l'échalote et la sauge. Ajouter le riz, faire revenir en remuant jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Mouiller avec le vin et le laisser s'évaporer complètement. Ajouter progressivement le bouillon, louche par louche, en laissant le liquide s'évaporer avant d'en rajouter et en remuant. Compter environ 17 minutes de cuisson.
- Ajouter la crème, saler poivrer ajouter les petites feuilles de sauge en décoration. Servir aussitôt.