

Risotto à la niçoise



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Que diriez-vous d'un peu de soleil dans vos assiettes ?

Ingrédients

- 300 g de riz
- 250 g de champignons de paris
- 200 g de jambon blanc
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- 1 cs de paprika
- 1 oignon
- 25 cl de sauce tomate
- 5 fonds d'artichauts
- 1 cs de concentré de tomate
- quelques olives vertes
- 1 cube
- parmesan

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir l'oignon pelé, lavé et haché. Ajoutez le riz puis remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 2 Mouillez votre riz avec 2 verres de bouillon et un verre de vin blanc Ajoutez, alors, le concentré de tomate et le paprika. Mouillez de nouveau votre riz avec deux verres de bouillon.
- 3 Pendant la cuisson du riz, égouttez les champignons, coupez le jambon ainsi que les artichauts et les olives en petits morceaux.
- 4 Faites revenir les légumes dans un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes Une fois la cuisson du riz achevée ajoutez la préparation aux artichauts dans le riz . Remuez et servez aussitôt.
- 5 Vous pouvez accompagner votre risotto d'une sauce tomate que vous servirez à part ainsi que d'un bol de parmesan. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

