

Risotto aux carottes



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Délicieux et savoureux, ce plat accompagne parfaitement une viande en sauce !

Ingrédients

- 200 g de riz à risotto
- 6 carottes
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 cc de curry
- sel
- poivre
- huile d'olive
- ciboulette

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon. Pelez, lavez et coupez les carottes en rondelles. Faites revenir l'oignon haché, les carottes et le riz dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.
- 2 Lorsque le riz devient translucide ajoutez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez alors le curry puis le bouillon de volaille. Laissez cuire sur feu doux 20 minutes environ.
- 3 Servez votre risotto sur un plat et saupoudrez-le de ciboulette finement ciselée. Il accompagne parfaitement un lapin à la tapenade, par exemple. 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

