

Risotto aux fanes de radis



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Si vous aimez le risotto, je suis sûre que cette recette vous plaira... Voici encore une façon originale et goûteuse d'utiliser les fanes de radis au lieu de les jeter !

Ingrédients

- 1 verre de riz rond (pour risotto)
- 1 botte de fanes de radis
- boursin
- 120 ml de vin blanc sec
- 300 ml de bouillon de poule
- 2 échalotes
- sel et poivre du moulin
- parmesan

Préparation

- 1 Laver les fanes de radis. Les essorer et les couper grossièrement. Emincer les échalotes.
- 2 Faire revenir les échalotes. Ajouter le riz afin qu'il devienne translucide.
- 3 Verser en une fois le vin blanc et le laisser s'évaporer.
- 4 Puis ajouter louche par louche le bouillon de poule. Avant de rajouter une louche, attendre que la précédente soit absorbée. Lorsqu'il ne reste que 2 ou 3 louches, ajouter les fanes de radis.
- 5 Quand le risotto est cuit, ajouter quelques cuillères de Boursin puis le parmesan. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 6 J'ai accompagné ce risotto aux fanes de radis d'une papillote de merlan aux petits légumes et Philadelphia. Vous allez déguster un risotto crémeux et fondant.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

