



Risotto Micheline

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
14 g (1 c. soupe) de beurre
2 petites échalotes françaises hachées
150 g (¾ tasse) de riz arborio
45 ml (3 c. à soupe) de vin blanc sec
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet non salé ou réduit en sel préférablement
30 g (½ tasse) de parmesan râpé
15 ml (1 c. soupe) persil frais haché
Sel et poivre au goût

1

Sélectionner «sauté à med » et mettre 10 minutes. Appuyer sur « start».

2

Dès que la casserole commence à chauffer, faire fondre le beurre, ajouter les échalotes et cuire 3 minutes en remuant sans cesse avec une cuillère en bois à long manche. Au besoin réduire le temps les échalotes ne doivent pas brunir.

3

Ajouter le riz et cuire 1 minute en remuant sans cesse.

4

Ajouter le vin blanc,, remuer en délogant les particules d'aliments qui adhèrent au fond de la casserole et cuire jusqu'à ce le vin soit complètement réduit que le riz commence à rissoler. Appuyer sur «cancel».

5

Ajouter le bouillon, passer la cuillère au pourtour du bol et remuer pour que le riz soit immergé. Fermer le couvercle avec la valve en position pression. Sélectionner "Pressure ou Manual" mettre 9 minutes à «high avec warm à off». Appuyer sur « start».

6

Lorsque l'alarme de fin de cuisson sonne, évacuer immédiatement la pression, ajouter le fromage et le persil, remuer et remettre le couvercle en le laissant entr'ouvert pendant 2

minutes. Remuer à nouveau, saler et poivrer au goût et servir. Si vous préférez un risotto plus crémeux vous pouvez incorporer un petit peu de bouillon chaud juste avant de servir.

Photo et recette de :

<https://cuisineravecmiceline.com/fr/risotto-dans-linstant-pot/>