



Risotto au Fenouil

POUR 4 PERSONNES

- 400g de riz à risotto
- 1 fenouil et 1 oignon
- 1 citron jaune + 1 zeste de présentation
- 20cl de vin blanc
- 1.5dl bouillon de légumes
- Parmesan râpé
- Huile d'olive
- Sel, poivre



1. Laver, peler et émincer finement l'oignon.
2. Couper le fenouil en brunoise fine (petits cubes).
3. Dans une sauteuse, verser 2 c.à.s d'huile d'olive et faire chauffer sur feu vif.
4. Faire rissoler les oignons et ajouter le fenouil.
5. Laisser doré quelques minutes : vous allez attendrir le fenouil. Ajouter le vin blanc et le faire réduire.
6. Ajouter le riz et laisser cuire en remuant.
7. Verser du bouillon petit à petit sur le riz.
8. Une fois tout le bouillon absorbé, ajouter le parmesan et le jus de citron. Servir.

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :

communication@lebiaujardin.org

