

Risotto chat aux poireaux Zéro Résidu de Pesticides

Marie-Laure Tombini - Ôdélices

Aliment Zéro Résidu de Pesticides : poireau



© Marie-Laure Tombini – Collectif Nouveaux Champs

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

- 1 oignon et 1 gros poireau Zéro Résidu de Pesticides (ou 2 moyens)
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 200 g de riz pour risotto (carnaroli ou arborio)
- 5 cl de vin blanc
- 70 cl de bouillon de légumes
- 2 c. à s. de crème liquide
- 20 g de parmesan
- Sel et poivre



Décoration pour un chat :

- 1 tranche de jambon
- 2 rondelles de concombre
- 2 olives noires dénoyautées

Coupez en fines lamelles l'oignon et les poireaux (conservez quelques tiges vertes pour la décoration finale).

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Faites-y revenir les légumes sur feu doux pendant 10 min.

Incorporez ensuite le riz en mélangeant bien jusqu'à ce qu'il devienne légèrement transparent.

Ajoutez le vin blanc et laissez mijoter jusqu'à complète absorption puis ajoutez progressivement le bouillon de légumes et laissez cuire le tout 20 minutes. Versez enfin la crème avec le parmesan, le sel et le poivre.

Pour la décoration, commencez par former un disque de risotto au centre d'une grande assiette puis ajoutez deux triangles pour les oreilles.

Déposez deux disques de jambon (pour former les babines), deux triangles de jambon (pour les oreilles), une rondelle de concombre (pour chaque œil), une moitié d'olive (pour la truffe) et une moitié d'olive (pour la pupille de chaque œil). Votre chat est prêt à être dévoré !



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr