

RISOTTO À LA BETTERAVE ET AU KOMBU



INGRÉDIENTS

4 

- 20 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
- 1 dl de vin blanc
- huile
- 6 dl de bouillon de Kombu (créé)
- 250 g de riz risotto
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan
- 2 betteraves rouges (cuites)
- 5 g de purée d'ail fumé Bresc
- poivre et sel
- cresson
- noix de cajou

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Échalote fraîchement hachée 450g



Purée d'ail fumé 325g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire frire l'échalote dans l'huile. Ajouter le riz et faire cuire brièvement. Mouiller de vin blanc et de bouillon de Kombu. Porter à ébullition et cuire doucement. Ajouter plus de bouillon si nécessaire. Râper et ajouter la betterave rouge. Assaisonner avec la purée d'ail fumé, le poivre et le sel. Ajouter le beurre et le parmesan. Garnir de noix de cajou et de cresson.