

Risotto à la tomate et au Tilsit

Pour 4 personnes

Préparation: env. 30 minutes

Difficulté: facile

1. Risotto: faire suer l'oignon et l'ail dans l'huile chaude. Ajouter le riz, faire revenir. Ajouter la purée de tomates et cuire brièvement. Verser le vin, laisser réduire de moitié. Ajouter les tomates et le bouillon, porter à ébullition. Laisser cuire à feu doux al dente pendant env. 20 minutes. Incorporer le TILSIT et la moitié des herbes au risotto, assaisonner.
2. Tomates: faire revenir les tomates cerises à feu vif dans l'huile chaude, assaisonner. Ajouter l'eau, cuire à couvert pendant env. 5 minutes.
3. Finition: dresser le risotto et les tomates, garnir d'origan.

Conseil: pour un risotto onctueux, ajouter peu à peu le bouillon chaud en remuant fréquemment.

Valeurs nutritives par portion

637
kcal

21 g
lipides

87 g
glucides

22 g
protéines

Végétarien

Risotto

- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 cs d'huile d'olive
- 400 g de riz pour risotto
- 2 cs de purée de tomates
- 2 dl de vin rouge
- 1 boîte de tomates hachées (env. 400 g)
- 1 litre de bouillon de légumes bouillant
- 200 g de TILSIT VERT en petits dés
- 4 cs d'origan effeuillé
- Sel, poivre selon les goûts

Tomates

- 250 g de tomates cerises en grappe
- 1 cs d'huile d'olive
- ¼ cc de sel, un peu de poivre
- 3 cs d'eau

