

## RISOTTO 100% CITRON

pour 6 personnes

- 400 g de riz rond
- 2 gros oignons
- 3 citrons
- 120 cl de bouillon de légumes
- 80 g de beurre
- 50 g de parmesan
- huile d'olive
- sel, poivre

Prélevez le zeste des citrons et pressez-les.

Dans une casserole, portez à ébullition le bouillon de légumes. Gardez-le au chaud.

Dans une sauteuse, faites revenir les oignons finement émincés dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz et mélangez pour l'enrober de matière grasse. Les grains doivent être nacrés. Mouillez avec le jus de citron et faites cuire à feu doux, à couvert, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Tout en remuant régulièrement, ajoutez le bouillon chaud, louche par louche en attendant que la première soit bien absorbée avant d'en remettre. Lorsque le riz est cuit (après un peu moins de 20 min) retirez du feu et ajoutez le beurre en morceaux et le parmesan râpé. Mélangez et couvrez 5 min avant d'ajuster l'assaisonnement et de servir parsemé de zestes de citron.

### ***L'astuce***

*Remplissez les moitiés de citron avec le risotto et décorez de zestes.*