



Recette

Risotto aux carottes et aux petits pois

Petits pois et carottes 2.0 réunis de manière parfaite dans un risotto crémeux.

20 Min.

Temps de préparation



45 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

- 1 oignon, finement haché
- 2cs de beurre
- 400g de carottes, râpées avec la râpe à rösti
- 200g de riz à risotto, p. ex. Carnaroli
- 5dl de bouillon de légumes
- 200g de petits pois surgelés
- 4dl de jus de carottes
- 2cs de beurre
- 80g de Sbrinz AOP, râpé
- sel, poivre

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Faire revenir les oignons dans le beurre chaud. Ajouter les carottes et faire revenir brièvement avec. Ajouter le riz et faire revenir brièvement avec. Ajouter petit à petit le bouillon en remuant souvent de sorte à ce que le riz soit toujours tout juste couvert de liquide. Laisser mijoter pendant 15 à 18 minutes. Ajouter les petits pois, verser petit à petit le jus de carotte et laisser mijoter encore pendant 5 à 7 minutes. Affiner avec du beurre et du fromage et assaisonner.