



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Risotto au safran des Indes et carottes .



Ingrédients :

- 1 litre de bouillon de légumes
- 150 g de riz basmati
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 2 oignons jaunes
- 3 c.à.c de curcuma
- 5 carottes

- Éplucher les carottes et les découper finement en rondelles
- Couper les oignons en dés et les faire revenir dans une sauteuse
- Chauffer 1 litre d'eau et incorporer le cube de légume ou pot au feu
- Une fois les oignons translucides, ajouter 2 c.à.c de curcuma et remuer
- Ajouter le riz et remuer, laisser dorer 2 minutes, ajouter un peu de bouillon
- Une fois que le riz commence à absorber le bouillon
- ...Ajouter les rondelles de carottes, parsemer à nouveau de curcuma
- Recouvrir de la moitié du bouillon restant
- Au fur et à mesure que le riz gonfle rajouter le reste de bouillon
- Au final les carottes sont tendres et le riz bien cuit
- Continuer la cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide dans la sauteuse

