



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

## **. Risotto au vin blanc et ses moules marinières .**



### *Ingrédients :*

- 1 noix de beurre
- 1 oignon jaune
- 120 ml de vin blanc
- 200 g de riz
- 450 g de moules marinières
- Environ 480 ml d'eau
- fumet de poisson

- Dans une casserole diluer le vin blanc avec 120 ml d'eau
- Intégrer le fumet de poisson puis porter à frémissements
- Dans une sauteuse faire revenir avec du beurre l'oignon émincé
- Lorsque les lamelles blondissent intégrer le riz, laisser colorer le riz
- Rajouter une petite cuillerée de fumet de poisson, puis mélanger
- Au bout de quelques instants incorporer le bouillon à base de vin blanc
- Pendant ce temps avec cette casserole disponible, verser les moules marinières
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le risotto soit prêt
- Lorsque le bouillon est évaporé rajouter 120 ml d'eau
- Répéter l'opération 2 à 3 fois afin que le riz gonfle bien
- finir la cuisson toujours à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau

