



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

## . Risotto de fenouil .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 fenouil
- 1/2 cube de bouillon de légumes
- 1/2 oignon jaune
- 2 c.à.s de crème fraîche
- 2 c.à.s de parmesan râpé
- 80 g de riz rond
- Huile
- Sel, poivre, anis vert

- *Émincer le fenouil en petits dés et le blanchir à l'eau bouillante pendant 15 minutes à ébullition*
- *Égoutter, puis porter 350 ml de bouillon de légumes à ébullition. Réserver à feu doux*
- *Faire revenir dans une poêle légèrement huilée l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide*
- *Ajouter les dés de fenouil blanchis, bien mélanger. Laisser mijoter quelques minutes*
- *Incorporer le riz rond et laisser cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Saler, poivrer, assaisonner*
- *Recouvrir d'un tiers du bouillon, laisser gonfler et mijoter. Répéter l'opération encore 2 fois*
- *Lorsque l'eau est évaporée, retirer du feu, ajouter la crème fraîche et le parmesan, mélanger*
- *Laisser mijoter jusqu'au moment de servir, accompagner de saumon frais ou fumé*

