

Risotto au tikka masala



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Le risotto est une réduction d'un bouillon de riz cuit avec divers ingrédients. On lui donne généralement comme origine le nord de l'Italie.

Ingrédients

- 300 g de riz
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- 1 litre de bouillon
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de curry tikka

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon et l'ail. Faites revenir l'oignon et l'ail hachés dans un bon morceau de beurre. Ajoutez le riz. Mélangez jusqu'à ce que les grains de riz soient translucides. Arrosez de vin blanc. Laissez évaporer. Ajoutez le curry tikka. Remuez.
- 2 Versez, alors, peu à peu le bouillon. Faites cuire 30 minutes environ tout en remuant de temps en temps.
- 3 En fin de cuisson, incorporez 40g de beurre ainsi que le fromage râpé. Mélangez. C'est prêt!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

