



## risotto au chou-fleur

*↳ Risotto avec éclats de minipic – un mets  
surprenant, en accompagnement ou même en plat principal*

### Ingrédients (4-6 portions)

- 1,2–1,5 l de bouillon, p. ex. bouillon de poule, de viande ou de légumes
- 1 petit chou-fleur, env. 500 g, détaillé en rosettes
- 100 g de vieux pain, sec, en miettes
- Beurre à rôtir
- 2 cs de persil haché
- 4-6 minipic, en morceaux

### Risotto :

- 25 g de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 petit oignon finement haché
- 2 tiges de céleri en branche, coupé finement
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 350 g de riz à risotto, p. ex. Carnaroli, Arborio, Baldo, Vialone
- 1 dl de vin blanc sec
- 40-50 g de beurre
- 25-50 g de parmesan, fraîchement râpé
- Poivre du moulin
- Parmesan râpé pour accompagner

### Préparation

Porter le bouillon à ébullition. Ajouter le chou-fleur, laisser cuire à petit feu. Réserver au chaud.

Griller le pain dans le beurre. Ajouter le persil et les minipic, rôtir. Réserver.

Risotto : Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter l'oignon, le céleri en branche, le thym et le laurier, étuver à chaleur moyenne pendant 7 minutes.

Ajouter le riz, étuver en remuant jusqu'à ce que les grains de riz brillent et grésillent doucement. Déglacer avec le vin, laisser absorber entièrement.

Ajouter une louche de bouillon, env. 2 dl, sans chou-fleur. Mélanger en continu ou très souvent, jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement absorbé. Ajouter le reste du bouillon petit à petit jusqu'à ce que le risotto soit al dente et crémeux, soit après 17-25 minutes.

Retirer la poêle du feu, retirer le thym et le laurier. Mélanger vigoureusement le beurre et le fromage dans le risotto. Ajouter le chou-fleur. Selon besoin, ajouter un peu de bouillon.

Dégustation : servir le risotto sur des assiettes chaudes. Poivrer avec le moulin et répartir les éclats de minipic. Servir le parmesan en accompagnement.