

## ***Risotto au vin rouge "Le De'vin"***

Recette réalisée avec les produits de  
*Vignoble aux pieds des noyers*

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 4 juillet 2015

### **Ingrédients :**

- 1 gros oignon
- 2 tasses de riz arborio
- 1 1/4 tasse de vin rouge "Le De'vin"
- 8 tasses de bouillon de poulet chaud
- 1 tasse de fromage Parmesan râpé
- 1/3 tasses de beurre salé en cube
- Sel/Poivre q.s.

### **Méthode :**

- Hacher et suer l'oignon dans une casserole à feu moyen avec un peu de beurre
- Ajouter le riz, bien mélanger puis laisser cuire 2 minutes
- Assaisonner avec un peu de sel et poivre
- Déglacer au vin rouge " Le De'vin " et réduire à sec tout en brassant régulièrement
- Ajouter 1 tasse de bouillon chaud à la fois et mélanger régulièrement jusqu'à ce que le liquide soit absorbé
- Répéter ce procédé jusqu'à la cuisson du riz environ 18 minutes (le riz doit être crémeux mais il doit encore se tenir)
- Retirer du feu et incorporer le beurre en cube et le fromage râpé
- Rectifier l'assaisonnement au besoin

**P.S. :** Le fromage Parmesan et le bouillon du commerce sont déjà salés

### **Astuce du chef !**

Avec le restant de risotto j'aime faire des arancinis.

Il suffit de faire des petites boules avec le risotto et de les passer dans de la farine suivit d'œufs battus et de chapelure puis de les frire à 350 F. Les arancinis sont excellents comme amuse-bouche.

*<http://www.vignobleauxpiedsdesnoyers.com>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*