Risotto au safran



Ingrédients (pour 4 / 6 personnes):

320 g de Riz Arborio ou Carnaroli, 50 g de moelle, 150 g de Parmesan, 1 g de safran, 60 g de beurre, 1 L de bouillon de volaille, 1 verre de vin blanc sec, huile d'olive, sel

Préparation:

Mettre la moelle à chauffer dans une poêle. Verser le riz et laisser colorer en ajoutant un bon filet d'huile d'olive. (On peut aussi ajouter un oignon émincé).

Verser le vin blanc et laisser évaporer 1 ou 2 minutes. Verser ensuite le bouillon de manière à recouvrir le riz et laisser absorber en continuant la cuisson à feu moyen et en continuant de remuer. Difficile de quantifier exactement la quantité de bouillon, il faut en rajouter dès que le risotto devient sec.

Saler, ajouter le safran et remuer ; le safran va se diluer dans le bouillon.

A la fin (environ 20/25 minutes), le risotto doit être tendre, moelleux et avoir une belle couleur jaune d'or, sinon ajouter une dernière louchette de bouillon et/ou safran. Stopper le feu lorsque le riz est presque cuit mais encore croquant.

Pour terminer, incorporer le parmesan râpé et le beurre en remuant vivement.

Laisser reposer 5 minutes... et régalez-vous!

**www.assietesgourmandes.fr**