

Pour le risotto (pour 2) :

- *150g de riz arborio*
- *50 cl de bouillon de légumes avec un ½ cube Or*
- *1 échalote*
- *7,5 cl de vin blanc*
- *1 cas d'huile d'olive*
- *15g de beurre*
- *1 bonne pincée de pistils de safran et un peu de curcuma (surtout pour donner de la couleur)*
- *le zeste d'1 citron jaune bio*

1. Emincez finement l'échalote, et la faire revenir à feu doux dans l'huile d'olive.

2. Quand elle est transparente, ajoutez le riz et bien l'enrober de matière grasse puis ajoutez le vin blanc.

3. Lorsque le riz a « bu » tout le vin, ajoutez le bouillon de légumes louche après louche. Chaque fois que le riz a bu le liquide, ajoutez une louche supplémentaire.

4. Lors de la dernière louche de bouillon, ajoutez en même temps les pistils de safran et les zestes de citron. Bien mélanger.

5. Ajoutez le beurre quand tout le liquide a été absorbé.