

## Risotto aux betteraves

(pour 5 personnes)



Les ingrédients :

- ✓ 250 g de riz à risotto
- ✓ 80 cL d'eau très chaude
- ✓ 15 cL de vin blanc sec
- ✓ 1 cube de bouillon de légumes
- ✓ 1 grand oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 250 g de betterave (cuite)
- ✓ 3 cc d'huile d'olive
- ✓ 3 cc de jus de citrons
- ✓ quelques épices, selon les goûts

Préparation :

1. Pelez l'oignon, le hacher finement et le faire revenir dans une sauteuse et dans l'huile d'olive 2 à 3 minutes, à feu doux.
2. Ajoutez le riz puis le vin blanc. Lorsque ce dernier s'est évaporé, placez le cube de bouillon et l'eau et laissez cuire, toujours à feu doux, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le bouillon soit bien absorbé. Mélangez régulièrement.
3. Mixez la betterave avec la gousse d'ail finement hachée et versez dans le risotto.
4. Mélangez et poursuivez la cuisson 2 minutes.
5. Retirez du feu et répartir dans les assiettes de service.
6. Épicez et servez aussitôt.