Extra

30 mn

# *Risotto petits pois et fromage de chèvre*

10 par personne ➡ 5 minutes de préparation ➡ 25 minutes de cuisson ➡ Pour 2 personnes

2 cc d'huile d'olive
1 oignon émincé finement
1 gousse d'ail écrasée
150 g de riz pour risotto
600 ml de bouillon de légumes préparé avec 2 cubes
150 g de petits pois frais congelés
100 g de jeunes pousses d'épinards
Le zeste râpé et le jus d'un citron non traité
25 g de fromage de chèvre râpé

1 Versez l'huile dans une poêle chaude, ajoutez l'oignon. Faites revenir pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Ajoutez l'ail et faites revenir 1 minute de plus.

2 Ajoutez le riz, le bouillon et mélangez. Couvrez, portez à ébullition, réduisez le feu et faites mijoter 10 minutes en remuant de temps à autre, jusqu'à l'absorption de la plupart du bouillon.

3 Ajoutez les petits pois et prolongez la cuisson 5 minutes à découvert. Incorporez les épinards, le zeste et le jus de citron et la moitié du fromage de chèvre. Salez, poivrez, répartissez dans deux assiettes chaudes et parsemez du reste du fromage avant de servir.