

## Risotto crémeux aux herbes

### Ingrédients: pour 4 personnes

1 l	Eau
2 cs	Huile d'olive
20 gr	Beurre
2 pincées	Graines de cumin
20 graines	Coriandre
2	Clous de Girofle
1	oignon moyen finement haché
1 cs	Bouillon de Légumes
300 gr	Risotto
2 sachets	Safran
1 dl	Marsala (pour flamber)
	Parmesan
	Persil plat frais
	Ciboulette fraîche
	Origan frais
	Menthe fraîche
	Sauge fraîche
	Poivre (du moulin)



### Préparation

#### 1. Le bouillon

- Porter l'eau à ébullition avec du bouillon.
- Le réserver au chaud.

#### 2. Risotto

- Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu vif dans une casserole à fond épais.
- Faire revenir les graines de cumin, les graines de coriandre, les clous de Girofle et poivrer.
- Baisser le feu.
- Faire revenir l'oignon finement haché sans laisser colorer.
- Ajouter 1 cs de bouillon de légumes.
- Bien remuer pour qu'il fonde dans le corps gras et l'oignon.
- Ajouter un peu d'huile d'olive puis verser le riz en pluie.
- Tourner délicatement le riz dans le corps gras pour qu'il devient transparent.
- Augmenter le feu et faire flamber avec le marsala.
- Lorsque la flamme est éteinte, ajouter petit à petit le bouillon bien chaud, sans cesser de remuer.
- Baisser le feu.
- Après quelques minutes ajouter le premier sachet de safran.
- En cours de cuisson ajouter les herbes ciselées.
- Juste avant la fin de cuisson ajouter le deuxième sachet de safran.
- Ajouter un peu de beurre et de parmesan.
- Servir aussitôt.