

Risotto aux poireaux et thym

Pour 4 :



- 2 poireaux
- 200 g de riz à risotto
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 4 cs huile d'olive
- Quelques brins de thym
- 1 verre de vin blanc sec
- sel, poivre

Laver les poireaux, les passer au mixer.

Chauffer l'huile dans une sauteuse, y verser les poireaux 3 mn.

Ajouter le riz, mélanger, arroser avec le vin blanc.

Laisser absorber.

Ajouter le thym, sel et poivre si besoin.

Arroser avec le bouillon de légumes au fur et à mesure .

Retirer le thym.

Servir.