

Le drame du congélateur (1) : Risotto aux merguez et légumes du panier

Je rentre à la maison un peu tardivement dimanche soir en me disant que heureusement le repas du soir était déjà préparé et que je n'aurai pas à cuisiner! Mais quelle surprise ou plutôt quel malheur... la porte du congélateur était restée ouverte une bonne partie de l'après-midi par un ado en révision pour son bac et appelé par les glaces!!! La moitié du contenu de la tablette du haut était décongelé... des blancs d'œufs, 3 paquets de 6 à 8 merguez, du saumon, des ravioles de Royans et une seule glace!!! Sur le coup, j'étais hors de moi! Une fois calmée, j'ai tout d'abord cuisiner ce risotto qui m'a obligée à utiliser les légumes du dernier panier, du saumon à l'oseille, une tarte aux merguez et à la mousse de courgettes...! Au final, tout est bien qui finit bien!!!



Ingrédients

- 6 à 8 merguez d'agneau
- 1 gros [chou rave](#)
- 100 à 150 g de [haricots](#) (ici jaunes)
- 1 gros [oignon](#)
- 1 botte de persil
- 350 g de riz rond de Camargue
- 1,5 litres de bouillon de légumes
- 50 g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel et poivre (facultatif)

Épluchez l'oignon et le chou rave. Coupez-les en petits dés. Équeutez les haricots et coupez-les en petites rondelles.

Dans une poêle anti-adhésive, faites cuire les merguez que vous aurez coupées en petits tronçons. Une fois cuites, ajoutez les oignons et faites-les dorer. Ajoutez les chou rave et les haricots et faites revenir quelques minutes. Couvrez et laissez cuire à feu modéré pendant une quinzaine de minutes.

Ajoutez le riz et la moitié du persil haché. Donnez quelques tours de cuillères le temps d'imprégner le riz du jus de cuisson. Arrosez ensuite le mélange d'environ le quart du bouillon. Mélangez sans cesse jusqu'à incorporation complète de l'eau de cuisson. Recommencez cette opération 3 fois jusqu'à ce que vous ayez utilisé tout le bouillon de légumes. Ces 4 opérations doivent se faire sur un temps de 15 à 20 minutes.

Une fois le riz cuit, ajoutez le reste du persil haché et le parmesan râpé. Mélangez puis servez avec un filet d'huile d'olive.

Mes suggestions

- Je n'ai pas assaisonné le risotto puisque les merguez le sont suffisamment.
- Que faire avec...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-le-drame-du-congela-teur-risotto-aux-merguez-et-legumes-du-panier-76668754.html>