



## Risotto aux Poireaux et aux Moules

### Ingrédients ( pour 2 personnes)

1 kg de moules  
1 oignon  
1 verre de vin blanc  
3 blanc de poireaux  
Bouillon de légumes  
120 g de riz pour risotto  
Beaucoup de parmesan

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive.

Mettre le riz puis faire revenir 2 minutes.

Ajouter le verre de vin blanc et laisser jusqu'à presque évaporation... puis mettre le bouillon petit à petit pour la cuisson... Au bout de 10 minutes ajouter les poireaux coupés en petits morceaux puis continuer la cuisson du risotto.

Faire ouvrir les moules sans rien.

Une fois le risotto cuit ajouter du beurre et la parmesan puis servir les moules sur le dessus et c'est prêt ...