

## **"RISOTTO" AUX PETITS POIS**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 1h30 (avec le temps de réalisation du bouillon)**

**Pour 4 personnes:**

250 g de riz raborio, carnaroli ou vialone

250 à 300 g de petits pois frais écossés (environ 1 kg brut)

1 oignon nouveau

100 gr de viande des Grisons ( ou de la pancetta, ou du jambon sec)

50g + 1 noix de beurre

2 càs d'huile d'olive

1 l de bouillon de cosses de petits pois de légumes

50 g de parmesan râpé

Sel et poivre

Laver les petits pois entiers et les écossés. Faire le bouillon avec 1 litre d'eau et un peu de sel en cuisant les cosses pendant environ 1 heure à petits bouillons. Filtrer et garder au chaud.

Cuire les petits pois écossés environ 5 minutes et les réserver, en ajoutant l'eau de cuisson au bouillon réservé.

Couper la viande des grisons en très fines lamelles. Réserver.

Peler l'oignon et l'émincer. Le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent avec un peu d'huile, ajouter la viande des Grisons en remuant. Verser le riz et l'enrober d'huile puis comme pour un risotto normal, puis ajouter le bouillon petit à petit en attendant qu'il soit absorbé à chaque fois. Au bout de 10 minutes, ajouter les petits pois et continuer la cuisson. Après 18 minutes, mettre le beurre, remuer pour qu'il fonde rapidement, terminer par le parmesan.