

# Risotto aux poivrons rouges

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



**Pour 4 personnes, prêt en 25 minutes.**

- 1 poignée de persil frais à mixer avant de commencer la recette.
- 2 éclats d'ail
- 3 poivrons rouges
- 2 oignons
- 25g d'huile d'olive
- 70g de vin blanc
- 300g de riz rond blanc
- 700g d'eau
- 1 cuiller à soupe de bouillon de légume (ou 1 cube)
- 1/2 pyramide de Chavroux ou autre chèvre crémeux.
- 1 cuiller à soupe bombée de miel
- sel et poivre
- 100g de Parmesan en copeaux ou râpé

Avant de commencer : Si vous voulez !

Déposer les blocs de parmesan dans le bol et râper **15sec/vit9**. Réserver et laver le bol.

Déposer le persil lavé et essoré dans le bol et mixer **3sec/vit6**, réserver pour la déco.

La recette :

Sans laver le bol, introduire l'ail et mixer **3sec/vit7**, ajouter les oignons épluchés et coupés en 2 et les poivrons lavés et coupés en 4. Mixer **3sec/vit5**.

Verser l'huile d'olive et chauffer **6min/120/vit1**

Retirer le gobelet.

Ajouter le riz et chauffer **3min/100/inverse/vit1** puis le vin et continuer à chauffer encore **1min/100/inverse/vit1**.

Ajouter l'eau avec le bouillon de légume et cuire **10min/100/inverse/vit1**.

A la sonnerie, le chèvre, le miel, sel et poivre et terminer la cuisson avec **4min/100/inverse/vit1**. On peut aider au mélange avec la spatule du Thermomix.

Transvaser dans un plat de service tout en finalisant le mélange, parsemer de persil haché.

Présenter à table avec du parmesan. Très bon appétit !!

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix dans un wok en brassant continuellement.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!