

# Risotto au safran

---

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



## Pour 4 personnes

- 100g de parmesan coupé en blocs
- 1 oignon coupé en 2
- 320g de riz à risotto
- 70g de vin blanc
- 700g d'eau
- 1 càs bombée de fond de légumes maison (ou 1 cube).
- 1 à 2 dosettes ou une pincée de filaments de safran
- sel, poivre

Faire tremper le safran dans 1 càs d'eau et réserver jusqu'au lendemain.

## Avec le Thermomix

Râper 100g de parmesan coupé en cubes **10sec/vit10**. Réserver.

Mixer l'oignon **5sec/vit5**, ajouter l'huile d'olive et rissoler **3min/120/vit1**.

A la sonnerie, ajouter 320g de riz et programmer **3 min/120/inverse/vit1 sans le gobelet**.

Ajouter le vin blanc et chauffer **1min/100/inverse/vit1 sans le gobelet**.

Ajouter 700g d'eau, le [fond de légume maison](#) le sel, le poivre, et le safran immergé avec son eau. Et cuire **12min/100/inverse/vit1 sans le gobelet**.

A la sonnerie, verser le risotto dans un plat et le couvrir. Laisser reposer 10 minutes. Servir avec le parmesan.

## Sans le Thermomix,

On peut commencer par râper le parmesan à la main, ou le faire plus tard.

Dans le wok, verser l'huile et l'oignon, haché menu et faire rissoler légèrement, verser ensuite le riz et le faire revenir avec les oignons en remuant continuellement pendant 3 minutes environ. Ajouter le vin blanc, et continuer à brasser 1 minute.

Pendant ce temps, préparer un petit bouillon. avec l'eau, le fond de légumes, le sel, le poivre et le safran. Le faire chauffer dans un poêlon sans le mener à ébullition.

Ajouter progressivement le bouillon dans le riz en remuant continuellement, chaque fois que le liquide est absorbé par le riz, ajouter un peu de bouillon. Brasser continuellement, cela prend 12 à 15 minutes. Servir avec du parmesan.

Bon appétit

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

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