

Risotto aux Poivrons rouges



Risotto aux Poivrons rouges

Je fais comment ?

1. Préchauffez le gril. Disposez les poivrons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les griller jusqu'à ce que la peau ait noirci et soit entièrement boursouflée. Mettez ensuite les poivrons dans un sac congélation avec zip et laissez-les reposer 10 mn. Pelez les poivrons, émincez-les et jetez les graines et les queues.
2. Chauffez l'huile dans une grande sauteuse. Mettez l'ail émincé et les tomates à revenir à feu doux 5 mn. Ajoutez les morceaux de poivrons et la feuille de laurier. Remuez bien et faites mijoter le tout 15 mn de plus, toujours à petit feu.
3. Versez le bouillon dans une grande casserole et portez-le à ébullition. Ajoutez le riz aux légumes, remuez et faites-le revenir ainsi pendant 2 mn. Versez ensuite 2 louches de bouillon de légumes. Laissez mijoter le riz en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il ait entièrement absorbé le bouillon.
4. Continuez à ajouter du bouillon ainsi, en veillant à ce qu'il soit entièrement absorbé par le riz avant d'en rajouter. Lorsque le riz est tendre, salez et poivrez. Retirez du feu, couvrez et laissez reposer 10 mn avant de servir.

Source : Aude - Le 4 janvier 2007-

Pfff ! C'est long mais c'est super bon ! J'ai utilisé du riz rond complet Bio. Il faut donc environ 45 mn de cuisson rien que pour le riz ! Ajoutez à cela le temps de faire griller les poivrons et vous comprendrez que nous avons déjeuné très tard aujourd'hui !

Je vous conseille donc de tester ce plat délicieux mais de vous y prendre tôt pour le préparer.

Ingrédients

- 2 poivrons rouges
 - 1 C.à s. d'huile d'olive
 - 2 gousses d'ail
 - 300 g de tomates concassées en boîte
 - 1 feuille de laurier
 - 75 cl de bouillon de légumes
 - 200 g de riz rond complet
 - Sel & Poivre du moulin
- Cuisson : 90 mn
2 personnes