

# RISOTTO AUX POIREAUX ET AUX LARDONS

**Un risotto rapide et parfumé à la sauge : des atouts en cas de fatigue !**

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/45/thumbnails/Risotto poireaux lardons.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/45/thumbnails/Risotto%20poireaux%20lardons.jpg)

**Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 20 min - Temps de repos : 0 min**

## **Ingrédients** (1 personne)

- 50 g de poitrine fumée en dés
- 85 g de riz pour risotto
- 2 blancs de poireau (250g)
- 2 c. à s. de sauge séchée
- 3 c. à s. de parmesan râpé
- 40 cl de bouillon de légumes (sans glutamate de sodium)
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 c. à s. d'huile
- poivre

## **Préparation**

Réchauffer ou reconstituer le bouillon de légumes (le bouillon dans de l'eau bouillante comme indiqué sur l'emballage).

Emincer les blancs de poireaux. Mélanger avec la sauge séchée.

Faire chauffer l'huile dans une casserole et mettre les blancs de poireaux à revenir pendant 2 minutes jusqu'à ce que ces derniers soient fondants (feu vif).

Baisser le feu, ajouter le riz, prolonger la cuisson d'une minute en remuant bien. Verser le vinaigre et le bouillon dans la casserole, porter à ébullition, couvrir puis laisser mijoter 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le riz soit cuit sur feu moyen.

Pendant ce temps faire cuire la poitrine fumée.

Hors du feu, assaisonner le riz d'un tour de moulin à poivre puis le saupoudrer de 2 cuillères de parmesan râpé (ne pas mettre de sel).

Bien mélanger cette préparation, parsemer du reste de parmesan et servir avec la poitrine fumée.