Préparation de base pour risotto

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V4000 45 à partir de 2021

Une bonne technique fait du risotto la base idéale pour des plats variés, des plus classiques aux plus créatifs. La préparation au steamer est particulièrement simple.

Ingrédients

200 ml de bouillon de légumes

50 ml de vin blanc

200 g de riz pour risotto

1 échalote, finement hachée

200 ml de bouillon de légumes

Un peu de sel

Un peu de poivre

50 g de beurre

50 g de parmesan, râpé

Préparation

Mélanger le bouillon et tous les ingrédients jusqu'au sel inclus dans un plat allant au four. Déposer le plat sur une plaque en acier inoxydable perforée. Mettre du bouillon de légumes à côté, dans un deuxième récipient. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson froid, cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 15 minutes. Remuer le risotto, terminer la cuisson encore une fois pendant env. 15 minutes. Incorporer env. ¾ du bouillon de légumes chaud, le beurre et le parmesan. Si nécessaire, ajuster à la consistance souhaitée avec le reste du bouillon.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 15 min

Remuer

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 15 min

Accessoires

Moule résistant au four d'une contenance d'environ 2 l

Récipient résistant au four d'une contenance d'environ 500 ml

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025