

# RISOTTO AUX PIGNONS

Pour 4 personnes

Préparation Cuisson

30 mn

250 g de riz italien

1, 2 dl de bouillon  
de volaille

50 g d'oignons

75 g de pignons

40 g de beurre

1 cuil à soupe

d'huile d'olive

40 g de parmesan

frais râpé

3 cuil. à s. persil

4 pincées de  
cannelle et de noix  
muscade, sel

Peler l'oignon et le hacher menu. Faire chauffer le bouillon dans une casserole.

Faire chauffer l'huile et la moitié du beurre dans une sauteuse antiadhésive. Y faire dorer l'oignon 1 mn puis ajouter les pignons et les laisser blondir 2 mn.

Verser le riz en pluie dans la sauteuse. Ajouter la cannelle; la noix muscade, le sel, le poivre et laisser cuire 3 mn en tournant sans cesse: le riz doit être blond. Verser dessus le bouillon chaud en 5 ou 6 fois, sans cesser de tourner: le riz absorbe le bouillon progressivement. Il faut compter 20 mn pour qu'il ait tout absorbé. Ajouter le persil 5 mn avant la fin de la cuisson.

Lorsque le riz est tendre, ôter la sauteuse du feu, ajouter le reste de beurre en mélangeant bien, puis le parmesan: mélanger encore. Couvrir et laisser reposer 2 mn. Servir dans la sauteuse.