



RISOTTO PETITS POIS LARDONS

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 30 min.

Ingrédients :

- 2 verres à moutarde de Riz à risotto (type Carnaroli ou Arborio)
- Bouillon cubes
- 1 oignon jaune
- 200 g de petits pois surgelés
- 150 g de lardons Isla Délice soit 1 barquette
- 100 g de Parmesan râpé
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation :

- Epluchez et émincez finement l'oignon.
- Diluez le bouillon avec de l'eau chaude, comme indiqué sur l'emballage, de manière à avoir environ 1 litre de bouillon.
- Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé et les lardons ISLA DELICE à feu doux. Au bout de 5 minutes, ajoutez le riz à sec. Mélangez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que les grains de riz deviennent absorbants (à la fin de la cuisson, les grains de riz doivent être déjà collés).
- Ajoutez les petits pois surgelés et poursuivez la cuisson 2 minutes.
- Hors du feu, ajoutez le parmesan râpé et mélangez jusqu'à l'absorption de la sauce (à la fin de la cuisson, les grains de riz doivent être déjà collés).
- Bon appétit !