

# Risotto Crémeux Irrésistible au Robot Cuiseur

---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 320g de riz spécial risotto (Arborio ou Carnaroli)
- 1 oignon jaune ciselé
- 100ml de vin blanc sec
- 800ml de bouillon de légumes chaud
- 50g de parmesan fraîchement râpé
- 40g de beurre froid en dés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## Matériel nécessaire

- Robot cuiseur équipé de la lame mélangeur ou du batteur
- Balance de cuisine précise
- Spatule en silicone résistante à la chaleur

## Étapes de préparation

- Faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive : 3 min / 100°C / Vitesse 1.
- Ajoutez le riz et faites-le nacrer : 2 min / 100°C / Vitesse 1 / Sens inverse.
- Versez le vin blanc et laissez évaporer : 2 min / 100°C / Vitesse 1 / Sens inverse.
- Ajoutez le bouillon chaud, salez et poivrez : 18 à 20 min / 100°C / Vitesse 1 / Sens inverse.
- Incorporez le beurre et le parmesan en fin de cuisson : 30 sec / Vitesse 2 / Sens inverse.

## Astuces de chef pour un résultat parfait

- Utilisez toujours un bouillon bien chaud pour maintenir une température constante.
- Le mode 'sens inverse' est indispensable pour éviter de transformer le riz en purée.
- Laissez reposer le risotto 2 minutes dans le bol avant de servir pour une texture plus onctueuse.
- Pour une version gourmande, ajoutez quelques champignons sautés ou des asperges en fin de cuisson.