



Risotto safrané

Préparation 30mm
6 personnes

Temps de Cuisson 20mm

Astuce : faire infuser le safran dans la crème une journée avant

Ingrédients

Une noix de beurre
Un oignon
275 gr de riz rond
30 cl verre de vin blanc
125 cl de bouillon de volaille
1 pincée de sel
2 cuillère de crème liquide
20 filaments de safran
100 g de parmesan

Préparation

Infusez le safran dans la crème
Epluchez et ciselez l'oignon .
Dans une Poêle :
Faites fondre les oignons dans le beurre. salez
Ajoutez de riz, mélangez.
Verser le bouillon de volaille petit à petit,
pendant 30 mn
En dehors du feu : Ajoutez la crème safranée,
le beurre, le parmesan râpé et remuez.

Sevir Chaud



**Accompagner votre plat d'un verre
d'AOC St Nicolas de Bourgueil
ou d'AOC Chinon
Ce plat est excellent avec quelques
pointes d'asperge de Touraine**

