

Rizotto de Petit Épeautre aux Moules et Chorizo

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- PETIT EPEAUTRE (SAULT)	300g
- ECHALOTE(S)	2
- MOULES	300g déortiquées
- CHORIZO	125g
- VIN BLANC SEC	2 verres
- BOUILLON DE LÉGUMES	750 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- TOMME DE MONTAGNE	50g râpée
- AIL EN POUDRE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- La veille (ou le matin), vous pouvez mettre tremper le petit épeautre dans de l'eau froide (en option).
- Emincez les échalotes.
- Coupez le chorizo en rondelles pas trop fines.
- Râpez la tomme de montagne.
- Dans un grand fait-tout avec couvercle, faites revenir les échalotes doucement dans de l'huile chaude. Ajoutez les rondelles de chorizo et laissez griller quelques instants.
- Egouttez le petit épeautre si nécessaire puis intégrez-le avec les échalotes. Remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez un peu d'ail.
- Arrosez alors avec 1 verre de vin blanc et laissez évaporer complètement le liquide.
- Ensuite, mouillez petit à petit avec le bouillon de légumes et remuant de temps en temps. Couvrez entre les coups.
- D'un autre côté, faites revenir les moules dans de l'huile chaudes. Ajoutez le reste du vin blanc, un peu d'ail et de persil. Salez et poivrez. Réservez le tout (avec le liquide).
- Lorsque tout le bouillon a été intégré au petit épeautre, ajoutez alors les moules et le jus ainsi que la crème fraîche et les 2/3 du fromage râpé.
- Remuez jusqu'à assèchement de votre risotto.
- Servez sans attendre.



Remarque :

Accompagnez avec une bonne salade verte.