

Risotto courgettes et lardons

366

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	22 min
Cuisson :	22 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	4

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

2 échalotes 2 gousse d'ail 50 g d'huile d'olive 100 g de vin blanc (1 verre doseur)
 320 g de riz Arborio ou Arroz 800 g d'eau froide 1 bouillon de légumes méditerranéens
 300 g de courgettes 300 g de lardons fumés 125 g de yaourt grec (type Fjord)
 20 g de Grana Padano râpé (facultatif) 4 tour(s) de moulin à poivre 5 baies

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Mettre les échalotes coupées en 4 et les gousses d'ail dans le bol, hacher 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Ajouter l'huile d'olive. Rissoler 2 minutes - 100°C- vitesse S.		2 min	100 °C		S
Placer le fouet. Ajouter le vin blanc et le riz. Mélanger 2 minutes - 100°C - vitesse 1.		2 min	100 °C	1	



Ajouter l'eau et le cube de bouillon, puis les courgettes coupées en petits cubes. Faire mijoter 13 minutes - 100°C - vitesse 1, sans verre doseur.

13 min

100 °C

1



Ajouter les lardons fumés, le yaourt et le fromage, poivrer. Terminer la cuisson 5 minutes - 100°C - vitesse 1 (sans verre doseur) Servir aussitôt.

5 min

100 °C

1

