

Risotto Tomaté au Chorizo et aux Cacahuètes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	1.5 tasses
- COULIS DE TOMATES	125 ml
- BEURRE DE CACAHUÈTES	2 c à soupe
- CACAHUÈTES	2 c à soupe
- ECHALOTE(S)	2
- CHORIZO	75g
- BOUILLON DE POULE	500 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les échalotes.
- Coupez le chorizo en rondelles. Conservez 8 rondelles et coupez les autres en petits dés.
- Dans une grande poêle (avec couvercle), faites fondre un peu de beurre puis faites-y revenir les échalotes avec le chorizo en dés. Incorporez ensuite le riz et lorsqu'il est transparent, arrosez avec le coulis de tomates et un peu de bouillon.
- Baissez le feu, remuez et incorporez petit à petit le bouillon en couvrant et mélangeant entre chaque ajout.
- Rectifiez l'assaisonnement puis hors du feu, ajoutez enfin le beurre de cacahuètes et les cacahuètes.
- Faites griller à sec les rondelles de chorizo réservées.
- Dressez le risotto à l'aide d'un emporte-pièce puis surmontez de 2 rondelles de chorizo grillé par assiette.

