DI-272

Risotto aux Pistaches, Cumin et Cardamome

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- RIZ	400g
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	800 ml (1 cube)
- PISTACHES	60g
- CARDAMOME (EN GRAINE)	4 gousses
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon et la gousse d'ail finement.
- Concassez grossièrement les pistaches. Ajoutez le cumin et les graines de cardamome retirée de leur enveloppe.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile. Ajoutez le riz et laissez-le devenir translucide puis arrosez-le des ¾ du bouillon. Salez
- Baissez le feu, remuez et couvez. Laissez cuire à couvert en remuant de temps en temps et en versant le reste du bouillon petit à petit.
- En fin de cuisson, poivrez.