



# RISOTTO AU BASILIC ET À LA BETTERAVE

avec mozzarella fraîche

VÉGÉ



**BONJOUR**

**BETTERAVES**

Un légume racine communément mariné, mangé en salade ou utilisé comme colorant naturel!

**PRÉP: 10 MIN** | **TOTAL: 40 MIN** | **CALORIES: 906**



Betteraves cuites



Riz arborio



Mozzarella fraîche



Échalote



Ail



Basilic



Fromage parmesan



Concentré de bouillon de légumes



Vinaigre de vin blanc



## SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Presse-ail
- Tasses à mesurer
- Grande poêle antiadhésive
- Cuillères à mesurer
- Casserole moyenne
- Essuie-tout
- Beurre **2** (1 c. à table | 2 c. à table)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

## INGREDIENTS

2 pers | 4 pers

- Betteraves cuites 250 g | 500 g
- Riz arborio  $\frac{3}{4}$  tasse |  $1\frac{1}{2}$  tasse
- Mozzarella fraîche **2** 125 g | 250 g
- Échalote 50 g | 100 g
- Ail 6 g | 12 g
- Basilic 10 g | 20 g
- Fromage parmesan **2**  $\frac{1}{4}$  tasse |  $\frac{1}{2}$  tasse
- Concentré de bouillon de légumes 1 | 2
- Vinaigre de vin blanc **9** 2 c. à table | 4 c. à table

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.



## BON DÉPART



Préchauffer le four à la fonction **Griller** (pour griller les betteraves) en prenant soin de mettre la grille au centre. Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



### 1 GRILLER LES BETTERAVES Laver et sécher tous les aliments.\*

À l'aide de gants de cuisine (pour éviter les taches), sécher les **betteraves** avec un essuie-tout, puis les couper en cubes de 1,25 cm ( $\frac{1}{2}$  po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **betteraves** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Griller au four en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, de 4 à 6 min.



### 4 FINIR LE RISOTTO

Retirer les **tiges de basilic** du **bouillon**. Ajouter **1 tasse** de **bouillon** (utiliser la même quantité pour 4 pers) et mélanger jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le **riz**. Continuer à ajouter du **bouillon** (**1 tasse** à la fois) en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé et que le riz soit tendre et crémeux, de 28 à 30 min. Baisser à feu moyen-doux. Incorporer le **parmesan**, **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), la moitié du **basilic** et les **betteraves**. **Saler** et **poivrer**.



### 2 PRÉPARATION

Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler puis émincer les **échalotes**. Détacher les **feuilles de basilic** de leur tige et les émincer. Dans une casserole moyenne, combiner les **tiges de basilic**, **4  $\frac{1}{2}$  tasses** d'**eau** (5  $\frac{1}{2}$  tasses pour 4 pers) et le(s) **concentré(s) de bouillon**. Porter à légère ébullition à feu moyen. Lorsque le **bouillon** bout, retirer du feu. Couvrir pour garder chaud.



### 5 FINIR ET SERVIR

Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm ( $\frac{1}{4}$  po), puis **saler** et **poivrer**. Garnir le **risotto** de **mozzarella**, puis retirer du feu. Couvrir le **risotto** jusqu'à ce que la **mozzarella** fonde, de 2 à 3 min. Répartir le **risotto** dans les bols. Saupoudrer **du reste** de **basilic**.



### 3 COMMENCER LE RISOTTO

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **échalotes**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter le **riz**, le **vinaigre** et l'**ail**. Mélanger jusqu'à ce que l'**ail** soit parfumé, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.

## SAVOUREUX!

Ce plat est un vrai festival de saveurs et de textures!