



RISOTTO TEX-MEX

avec maïs, poivrons rouges et cheddar fumé

VÉGÉ

ÉPICÉ



BONJOUR

POIVRONS GRILLÉS

En grillant, les poivrons prennent un goût naturellement sucré et fumé!

PRÉP: 10 MIN | **TOTAL: 40 MIN** | **CALORIES: 1028**



Riz arborio



Poivron rouge



Ail



Jalapeño



Coriandre



Concentré de bouillon de légumes



Échalote



Assaisonnement mexicain



Maïs en grains



Fromage cheddar fumé, râpé

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Casserole moyenne
- Grande poêle antiadhésive
- Presse-ail
- Tasses à mesurer
- Sel et poivre
- Cuillères à mesurer
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Riz arborio $\frac{3}{4}$ tasse | $1\frac{1}{2}$ tasse
- Poivron rouge 160 g | 320 g
- Ail 6 g | 12 g
- Jalapeño 🌶️ 1 | 2
- Coriandre 10 g | 20 g
- Concentré de bouillon de légumes 2 | 4
- Échalote 50 g | 100 g
- Assaisonnement mexicain 1 c. à table | 2 c. à table
- Maïs en grains $\frac{2}{3}$ tasse | $1\frac{1}{3}$ tasse
- Fromage cheddar fumé, râpé 2 $\frac{1}{2}$ tasse | 1 tasse

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 soya, 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 les poivrons). Il ne reste plus de bouillon et le riz n'est pas cuit? Pas de souci! Ajouter de l'**eau** ($\frac{1}{2}$ tasse à la fois) et continuer à remuer jusqu'à ce qu'il soit cuit. À l'étape 3, ajouter **1/2 c. à table** pour un goût doux, **1 c. à table** pour un goût moyen, **1 1/2 c. à table** pour un goût épicé et **2 c. à table** pour un goût très épicé!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Dans une casserole moyenne, ajouter **4 1/2 tasses d'eau** (5 1/2 tasses pour 4 pers) et les **concentrés de bouillon**. Couvrir et porter à légère ébullition à feu moyen. Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis hacher finement les **échalotes**. Hacher finement le **jalapeño**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**NOTE:** préparez les jalapeños à l'aide des gants de cuisine)



4 CUIRE LE RISOTTO

Ajouter **1 tasse de bouillon** au **riz**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le **riz**. Continuer à ajouter le **bouillon**, **1 tasse** à la fois, en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit absorbé.



2 GRILLER LES POIVRONS

Épépiner le(s) **poivron(s)**, puis le(s) couper en lanières de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** de **1/2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié de l'assaisonnement mexicain**. **Saler et poivrer**. Griller au centre du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 8 à 10 min.



5 FINIR LE RISOTTO

Lorsque la dernière tasse de **bouillon** est absorbée, le **riz** devrait être tendre et crémeux. (Le processus devrait prendre de 28 à 30 min.) Incorporer les **poivrons**, le **maïs**, le **fromage** et **la moitié de la coriandre**. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 2 à 3 min. **Saler et poivrer**.



3 COMMENCER LE RISOTTO

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, 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 1 à 2 min. Ajouter le **riz**, l'**ail**, **2 c. à table de jalapeño** et le **reste de l'assaisonnement mexicain**. Remuer pour faire griller le **riz**, 1 min. (**NOTE:** se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice désiré.)



6 FINIR ET SERVIR

Répartir le **risotto** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste de coriandre**.

CRÉMEUX!

Le fromage cheddar rend ce risotto encore plus onctueux!