

# Risotto hivernal

avec épinards, champignons et parmesan

Végé

45 minutes



Riz arborio



Bébé épinards



Gousses d'ail



Concentré de bouillon de légumes



Parmesan, râpé



Petites tomates



Vinaigre de vin blanc



Noix de Grenoble, hachées



Oignon, haché



Poireau, émincé



Champignons

BONJOUR RISOTTO

Un mets de riz de l'Italie du Nord, cuit dans du bouillon pour lui donner une texture crémeuse!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier parchemin

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Riz arborio	¾ tasse	1 ½ tasse
Bébés épinards	56 g	113 g
Gousses d'ail	2	4
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	227 g	454 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Poireau, émincé	56 g	113 g
Champignons	113 g	227 g
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous rejoindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer

Dans une casserole moyenne, combiner **4 ½ tasses d'eau** (5 ½ tasses pour 4 personnes) 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 les **épinards**. Trancher finement les **champignons**.



## 4 Faire rôtir les tomates

Pendant que le **risotto** cuit, disposer les **tomates** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et les arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 10 à 11 minutes, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater. (**CONSEIL** : Surveiller les tomates pour ne pas les brûler!)



## 2 Commencer le risotto

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **3 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**, les **poireaux** et les **champignons**. **Saler**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le **riz**, l'**ail** et le **vinaigre**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



## 5 Terminer le risotto

Lorsque la **dernière tasse de bouillon** a été absorbée et que le **riz** est tendre et crémeux, ajouter le **parmesan** et les **épinards**. Remuer de 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les **épinards** tombent. Incorporer les **tomates rôties**, puis **saler et poivrer**.



## 3 Faire cuire le risotto

Ajouter **1 tasse de bouillon** à la poêle contenant le **riz**. Remuer jusqu'à ce que le **riz** ait absorbé le **bouillon**. Continuer à ajouter **1 tasse de bouillon** à la fois, en remuant souvent de 28 à 30 minutes, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé, que la texture devienne crémeuse et que le **riz** soit tendre.



## 6 Terminer et servir

Répartir le **risotto** dans les bols. Parsemer de **noix de Grenoble**.

## Le repas est prêt!