

RISOTTO À LA CAROTTE ET À L'ORANGE

Pour 4 personnes / 50 minutes de préparation et de cuisson

Ingrédients

300 g de carottes
(nouvelles de préférence)
1 oignon
1 gousse d'ail
15 cl de crème liquide
250 g de riz à grains ronds
80 cl de bouillon
de légumes
20 cl de jus d'orange
5 cl de Grand Marnier
1 lanière de zeste
d'orange séchée
1 cuil. à soupe
de persil plat haché
1 cuil. à soupe
de ciboulette ciselée
3 cuil. à soupe d'huile
Sel, poivre du moulin

1. Pelez les carottes et coupez-les en petits dés. Pelez et émincez l'oignon, épluchez l'ail, écrasez-le.
2. Portez à ébullition le bouillon de légumes contenant la lanière de zeste d'orange et le jus d'orange, puis maintenez-le à petits frémissements pour le garder chaud.
3. Dans une cocotte à fond épais, faites chauffer l'huile à feu moyen. Ajoutez les dés de carottes, l'oignon, l'ail et faites-les revenir en remuant, sans les colorer. Versez ensuite le riz et tournez-le pour enrober les grains d'huile.
4. Versez une petite louche de bouillon et laissez cuire à petits frémissements en remuant plusieurs fois jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé par le riz. Poursuivez de même en ajoutant le bouillon louche après louche.
5. Mélangez la crème liquide avec le Grand Marnier, le persil et la ciboulette. Versez la crème sur le risotto, remuez et poursuivez la cuisson 5 min pour que la crème s'incorpore au risotto. Poivrez et rectifiez au besoin l'assaisonnement en sel. Servez aussitôt.