



## RISOTTO AU CITRON VERT

Pour 4 personnes

- 2 Citrons verts
- 240 gr Riz pour risotto
- 6 dl Bouillon de légumes
- ½ dl Vin blanc
- ½ Echalote hachée
- 1 Gousse d'ail hachée
- 20 gr Parmesan râpé
- 2 c.à.s. Huile d'olive
- 2 c.à. s Cerfeuil
- 1 Feuille de laurier
- 1 Branche de thym

### **Recette :**

1. Laver les citrons à l'eau chaude. Retirer les zestes et les blanchir à l'eau bouillante, et rafraîchir. Presser les citrons et réserver le jus.
2. Faire chauffer dans une casserole, l'huile, y faire suer l'échalote et l'ail, ajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent. Mouiller avec le vin, le bouillon et le jus de citron
3. Ajouter le laurier et le thym, porter le tout à ébullition et laisser cuire en douceur.
4. Hacher finement le cerfeuil et l'incorporer avec le parmesan et les zestes, juste avant de servir. Assaisonner de sel et de poivre.

Mai 2007, Guy Nicolet - Ernest Scherler – Bernard Taeschler