



## Risotto aux courgettes au Cookeo



PRÉPARATION

5 MIN



CUISSON

22 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

### Ingrédients

- 300 g riz Arborio
- 1 courgette
- 10 cl de vin blanc sec
- 125 g de parmesan
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 cube de volaille
- 500 ml d'eau
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile olive
- Sel / Poivre

### Instructions

1. Émincez l'oignon. Coupez en morceaux la courgette (moi je ne la pèle pas)
2. Diluez le cube de volaille dans l'eau
3. Râpez le parmesan
4. Dans la cuve de votre Cookeo, mettez l'huile d'olive et démarrez en mode dorer. Faites colorer les oignons pendant 2 min
5. Ajoutez les courgettes et le riz puis mélangez avec une cuillère en bois ou en plastique
6. Laissez dorer encore 3 min jusqu'à ce que le riz devienne translucide
7. Versez le vin blanc et laissez évaporer en mode dorer pendant 2 min
8. Ajoutez l'eau avec le bouillon de volaille dilué, salez, poivrez puis mettez en mode cuisson rapide pendant 10 min
9. À la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche et le parmesan et mettez en mode maintien au chaud pendant 5 min
10. Servez et régalez-vous