

## Risotto

### Bouillon

- 7 dl d'eau bouillante
- 2 cubes de bouillon de porc
- Mélanger

### Risotto

- 1 cs d'huile de colza dans la casserole sur 5
- $\frac{1}{2}$  oignon à revenir dans l'huile sur 5
- $\frac{3}{4}$  de la mesurette inox de riz complet
- Mélanger pour obtenir un riz brillant
- Rajouter du vin et brasser
- Rajouter le bouillon en continu pdt 30 min sur 6-7