

## Risotto au cresson, chèvre et noix, accompagné de légumes rôtis au four

### **Ingrédients :**

#### **Pour 4 personnes**

- 300 g de riz arborio (riz rond italien)
- 1 botte de cresson
- 150 g de fromage de chèvre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 40 g de parmesan râpé
- 2 poignées de noix concassées
- Le zeste râpé d'1 citron non-traité
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 cube de bouillon de poule
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- Sel, poivre

#### **Légumes rôtis au four :**

- Légumes de saison
- Huile d'olive
- Epices (cumin, curcuma, paprika, gingembre...) et/ou herbes séchées au choix (thym, sauge...)
- Sel, poivre

### **Préparation :**

1. Lavez le cresson, coupez les tiges (à utiliser dans une soupe ou un bouillon) et mixez-le avec un filet d'huile (+ un filet d'eau si nécessaire) pour obtenir une pâte verte. Pelez et hachez finement l'ail. Pelez et émincez l'oignon. Rincez le riz. Délayez le cube de bouillon dans 1 litre d'eau frémissante.
2. Dans une casserole, faites chauffer l'huile puis faites-y fondre l'oignon et l'ail sans qu'ils ne colorent. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
3. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez ensuite une louche de bouillon tout en remuant. Ajoutez ensuite le bouillon, une louche à la fois, tout en remuant : attendez qu'il ait été totalement absorbé par le riz avant d'en rajouter. Comptez environ 25 min. de cuisson.
4. Lorsque le riz est cuit (il reste alors encore un peu de liquide), ajoutez la pâte de cresson, le parmesan râpé, le zeste et le jus de citron. Couvrez et laissez reposer 2 minutes.
5. Parsemez de noix concassées et de chèvre émietté. Servez aussitôt, accompagné de légumes de saison.

### **Variantes :**

- Vous pouvez remplacer le chèvre par de la feta ou encore des lamelles de jambon cru, de saumon fumé ou encore quelques crevettes grises pour une version festive.
- Vous pouvez également ajouter quelques feuilles de menthe hachée au moment de servir.
- Remplacez les noix par d'autres graines ou fruits secs : pignons, graines de tournesol, de courge, sésame, etc.

### **Pour les légumes rôtis au four :**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Découpez vos légumes en morceaux et déposez-les dans un plat à four.
- Ajoutez un bon filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et les épices et/ou herbes séchées de votre choix.
- Faites cuire au four environ 40 min en retournant de temps en temps les légumes.

