

ÇA
VAUT
LE
COÛT

RISOTTO FAÇON PAËLLA AU CUISEUR À PRESSION

Une recette de Jonathan Garnier

Portions : 4 - Préparation : 5 minutes – Cuisson : 12 à 15 minutes

Ingrédients

250 ml (1 tasse) chorizo, en brunoise
1 oignon, ciselé
1 poivron rouge, épépiné, en julienne
125 ml (1/2 tasse) petits pois
500 ml (2 tasses) riz à risotto Arborio ou Carnaroli
125 ml (1/2 tasse) vin blanc sec
1L (4 tasses) bouillon de volaille faible en sel
1 pincée de pistils de safran
15 ml (1 c. à table) paprika doux
2 gousses d'ail, hachées
250 ml (1 tasse) Parmigiano Reggiano, râpé
45 ml (3 c. à table) beurre doux (ou huile d'olive)
½ citron, le jus
sel et poivre au goût

Préparation

Dans le cuiseur à pression, à puissance maximale, sur la fonction "Sauté", faites revenir le chorizo, l'oignon, le poivron, les petits pois, jusqu'à légère coloration.

Ajoutez le riz, et poursuivez la cuisson, sans cesser de mélanger à l'aide d'une spatule, jusqu'à obtenir un riz translucide (nacrer le riz).

Déglacez au vin blanc.

Ajoutez le bouillon, le safran, le paprika, l'ail, mélangez et choisissez la fonction "Risotto" ou "Manual, high pressure" pour 6 minutes.

Au terme de la cuisson, incorporez le parmesan, le beurre (ou huile d'olive), le jus de citron et vérifiez l'assaisonnement.