

RISOTTO AUX MARRONS AVEC POMME CARAMELISÉE

Ingrédients pour 4 portions

- 400 g Riz pour risotto
- 1 l de bouillon
- 1.5 dl de vin blanc
- 1 oignon
- Huile de colza
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Parmesan
- 1 pomme Pink Lady
- 2 cuillères à soupe de sirop de riz

Préparation, durée environ 12 minutes

1. Epluchez et hachez l'oignon. Préparez le bouillon et mettez-le à côté.
2. Faites chauffer l'huile de colza dans une poêle et faites-y revenir l'oignon. Ajouter le riz, remuer brièvement et déglacer avec le vin blanc, ajouter la moitié du bouillon. Hacher grossièrement les marrons et les ajouter à l'ébullition.
3. ajouter progressivement un peu de bouillon et faire mijoter le riz à feu doux selon les instructions.



4. Lavez la pomme et coupez-la en fines tranches avec la peau.

5. Faire revenir dans une poêle avec le sirop de riz et un peu d'eau pour que les tranches caramélisent bien. Mettez le riz dans des assiettes creuses et décorez avec les châtaignes et la pomme caramélisée.