



Risotto nature

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

RIZ ROND « ARBORIO »	300 G	BEURRE	25 G	SEL	14 G
ÉCHALOTE	50 G	PARMESAN RÂPÉ	50 G	POIVRE	5 G
FOND BLANC DE VOLAILLE	1 L	OIGNONS	50 G		
VIN BLANC	25 CL	HUILE OLIVE	50 ML		

Ingrédients	Poids	Action	⚡ Réglage de Chauffe	⚙️ Vitesse	⌚ Temps	🔒 Orifice couvercle	Remarques
1 Échalote	50 g	Hacher	–	1500 tr/min	3 pulses	Fermé	
2 Huile d'olive	50 ml	Suer	🔥 100 °C	-100 tr/min R-Mix	5 min	Fermé	
3 Riz arborio	300 g	Nacrer le riz	🔥 100 °C	-200 tr/min R-Mix	1 min	Fermé	
4 Vin blanc	25	Verser	–			Fermé	
5 Fond de volaille chaud	1 L	Verser en 5 fois	🔥 90 °C	-200 tr/min R-Mix	17 min	Fermé	Couvrir le riz avec le bouillon chaud à hauteur. À évaporation de celui-ci, recommencer l'opération 4 fois.
6 Beurre	25 g	Finition riz	–		1 min	Fermé	
7 Parmesan Sel Poivre	50 g 14 g 5 g	Finition riz	–		1 min		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Le travail du risotto se fait en fonction R-Mix (rotation inverse) à partir de l'étape 2, afin d'éviter le hachage des grains de riz.