

Risotto de haricots verts Péyi, saucisse fumée & palourdes fraîches

Temps de préparation

25 minutes

Temps de cuisson

10 minutes

Nombre de couverts

4



Nicolas Magie

Le Zandoli Hôtel Suite Villa



Liste des ingrédients

- 200 g de saucisses fumées
- 500 g d'haricots verts
- 10 g d'oignon péyi (cive)
- 1 piment végétarien
- 250 g de palourdes
- 200 ml de crème
- 10 g de beurre
- Sel
- Poivre
- 25 cl de vin blanc

Recette

Détaillez en grains de riz les haricots verts à cru, puis blanchissez-les dans l'eau bouillante légèrement salée, pendant 3 à 4 minutes.

Plongez les haricots dans l'eau glacée

Dans une grande poêle, faites revenir les oignons et l'ail sans les colorer puis ajoutez les palourdes.

Déglacez au vin blanc

Pendant ce temps, coupez la saucisse fumée en dés, ciselez l'oignon péyi et le piment végétarien égrainé

Ajoutez les haricots verts, les saucisses, l'oignon péyi puis la crème.

Rectifiez l'assaisonnement

Votre plat est prêt à être dégusté

Bon appéti