

# Risotto de pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

Ingédients pour 4 personnes :

600 g de pommes de terre

1 échalote (ou 1 oignon)

30 g de beurre

1 cuil. à soupe d'huile

5 cl de vin blanc sec

50 cl de bouillon de volaille

1 pointe de noix de muscade

Sel & poivre

Préparation :

Faites chauffer le bouillon de volaille.

Épluchez les pommes de terre, rincez les et détailliez les en dés.

Pelez et émincez l'échalote (ou oignon).

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'échalote (ou oignon).

Ajoutez les dés de pommes de terre et la muscade.

Versez le vin blanc et laissez le s'évaporer.

Ajoutez le bouillon de volaille bien chaud et laisser cuire pendant 15 à 20 min.

Salez, poivrez.

En fin de cuisson, ajoutez un peu de parmesan

Accompagnez de cuisse de poulet

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!