

Risotto aux tomates

durée totale **60 min.** 25 min. temps de préparation 35 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

4 portions

1	oignon
5 càs	d'huile d'olive
300 g	de riz pour risotto
150 ml	de vin blanc
1	feuille de laurier
1 pincée	de sel
2 pincée	de sucre
3 càs	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
1	limette
800 ml	de bouillon légumes
300 g	de tomates cerises
1	rameau de romarin
1	gousse d'ail
1 càs	vinaigre balsamique
60 g	de pignons
2 càs	de beurre
50 g	de parmesan
4	boules de burrata
3 càs	d'huile d'olive
2 pincée	de poivre

PRÉPARATION

Étape 1

Éplucher les oignons, les couper en petits dés et les faire suer dans une poêle avec de l'huile d'olive et le riz, puis mouiller avec du vin blanc. Ajouter la feuille de laurier, le sel, 1 pincée de sucre et 2 cs de sauce soja et laisser mijoter le tout pendant un certain temps afin de réduire le vin blanc.

Étape 2

Laver le citron vert, râper et presser, ajouter peu à peu le jus et le bouillon de légumes au risotto et laisser mijoter.

Étape 3

Laver les tomates cerises et les couper en deux, laver le romarin et les éplucher, éplucher l'ail et couper finement. Mélanger brièvement tous les ingrédients dans une poêle chaude avec du vinaigre balsamique, 1 cs de sauce soja et du sucre.

Étape 4

Faire revenir les pignons de pin dans une poêle.

Étape 5

Dès que le risotto est prêt, retirer le feu et mélanger avec du beurre et du parmesan et dresser dans des assiettes creuses.

Étape 6

Dresser les tomates cerises et la burrata et garnir

le tout de pignons de pin, de 3 cs d'huile d'olive et de poivre.