

Risotto aux tomates rôties et basilic



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

🥛 lait 🌿 sulfites

Risotto Arborio classique fini avec des tomates grappe rôties au four et du basilic frais ciselé. Les tomates rôties concentrent les sucres et apportent une douceur qu'on n'obtient pas avec des tomates crues.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ tomates grappe, <i>coupées en quatre</i>	450 g	☐ vin blanc	100 ml
☐ huile d olive	30 ml	☐ bouillon de légumes	1 l
☐ oignon, <i>haché finement</i>	1	☐ parmesan râpé	60 g
☐ riz Arborio	400 g	☐ basilic ciselé	4 càs

PRÉPARATION

1. Préchauffer le *four* à 160 °C. Disposer les *tomates grappe* sur une *plaque de cuisson* avec papier sulfurisé. Arroser de la moitié de l'*huile d olive*, saler et cuire au four pendant *20 minutes*.
2. Pendant ce temps, faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une *casserole* à feu moyen. Ajouter l'*oignon* et cuire *3 minutes*.
3. Ajouter le *riz Arborio* et mélanger *1 minute*. Verser le *vin blanc* et cuire jusqu'à évaporation.
4. Ajouter le *bouillon de légumes* une louche à la fois, en attendant l'absorption avant d'en remettre, pendant *20 minutes*.
5. Hors du feu, incorporer le *parmesan râpé*, le *basilic ciselé* et les tomates rôties. Assaisonner.

Les tomates grappe rôties à 160 °C concentrent les sucres sans brûler — elles apportent une douceur naturelle au risotto qu'aucune tomate crue ne peut donner. Même principe que le butternut rôti du risotto au romarin.