

Et si on dégustait du...

Risotto au sirop de Thym citron

Par Sandrine Vermote

<https://fr-fr.facebook.com/sandy76>

Ingrédients : pour 4 personnes

- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 300 à 400g de riz à risotto
- 50ml de vin blanc
- 1 oignon
- 1 litre de bouillon de volaille
- 20cl de crème
- 30g de parmesan
- 2 à 3 cuillères à soupe de sirop thym citron.



Dans une poêle, mettre l'huile d'olive à chauffer. Y verser le riz et le laisser revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Y ajouter alors l'oignon émincé.

Verser le vin blanc et laisser évaporer. Verser ensuite, petit à petit, le bouillon de volaille. Au bout d'environ une bonne vingtaine de minutes, tout le bouillon est absorbé. Ajouter le parmesan, la crème et le sirop de thym citron. Laisser chauffer un peu à feu doux et servir.

