

# Risotto aux citrons verts et au gingembre garni de fleurs 'BIG' Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de riz pour risotto (Vialone ou Arborio)
- 2 échalottes finement coupées
- 4 c à soupe d'huile d'olive, un peu de beurre
- 0,2 l de vin blanc sec
- 1,6 l de bouillon de légumes (très chaud et concentré)
- 50 g de parmesan râpé
- 5 cl de jus de gingembre
- Jus d'un citron vert, un peu de zeste de citron vert
- 20 g de gingembre finement râpé
- 0,1 cl de crème fouettée
- 80 fleurs de bégonias 'BIG'
- Sel de mer, poivre blanc du moulin



## On fait comme cela ...

Faire revenir les échalottes dans l'huile d'olive et le beurre, ajouter le riz à risotto et faire revenir.

Salier, ajouter le vin blanc jusqu'à ce qu'il soit réduit

Ajouter petit à petit le bouillon de légumes. Veillez à ce que cela mijote. Il faut environ 20 minutes de cuisson.

Le riz absorbe le bouillon et sa consistance change en cours de cuisson. Il devient brillant et velouté.

A la fin de la cuisson, ajouter le parmesan, le jus et le zeste de citron vert, le jus de gingembre et le gingembre râpé ainsi que la crème fouettée. Bien mélanger le tout et au besoin resalez et reprotoivrez.

## Notre conseil :

Le risotto doit être humide et velouté.

Servir dans des assiettes creuses et garnir généreusement avec des fleurs de 'BIG'

