

RISOTTO CHEDDAR & SÉSAME



15 min



4 pers



25 min



Bon marché



Facile

Ingrédients

Crème végétale de millet
Petits légumes du marché
Parmesan
Cheddar
Ail
Sésame
Pimenton (paprika fumé)



Préparation

Déposer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle, avec de l'ail coupé en petits dés. Laisser cuire quelques minutes.

Couper les petits légumes en dés et les ajouter dans la poêle.

Laisser cuire quelques 10 minutes à feu moyen.

Ajouter le riz et faites saisir 2 à 3 minutes.

Ajouter la crème de millet et mélanger. Puis faire pareil avec le cheddar jusqu'à temps qu'il soit complètement fondu.

Servir immédiatement, et saupoudrer de parmesan et de sésame lors du dressage