

La recette. Risotto au fenouil

- Un bulbe de fenouil
- 1 oignon
- 250g de riz
- $\frac{3}{4}$ de litre de bouillon chaud
- 100g de parmesan rapé
- Du beurre
- Du persil haché

Coupez le bulbe en très fine lamelle. Faites fondre 50g de beurre dans une cocotte. Hachez l'oignon de, faites-le blondir, ajoutez le fenouil, et faites revenir à feu doux et à couvert. Jetez le riz en pluie et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Salez, poivrez et mouillez avec le bouillon. Laissez cuire 20 min, le riz doit être al-dente.

Au moment de servir, ajoutez 30g de beurre en petits morceaux, le parmesan et saupoudrez de persil.