

Risotto à la tomate, pois chiches, persil et mousse de brocolis



Temps de préparation: 40 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 250 gr
- Bouillon végétal 1 l
- Brocolis bouillis 300 gr
- Café de vinaigre blanc 1 cuillère
- Huile d'olive vierge extra
- Oignon blanc ½
- Persil 1 petit bouquet
- Pois chiches bouillis 200 g
- Riz cararoli 320 g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans un faitout, ajouter ensuite le riz et les pois chiches et bien faire toaster.

Une fois toastés, commencer la cuisson avec le bouillon végétal très chaud, en ajoutant une louche à la fois.

À mi-cuisson, verser aussi **Pomì coulis de tomates** de manière à homogénéiser la cuisson des ingrédients.

Une fois la cuisson terminée, ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra, une poignée de persil haché et laisser reposer quelques minutes.

Avec un mixeur ou un minipimer, mixer les brocolis avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, saler et poivrer.

Pour dresser, utiliser un cercle de cuisine placé au centre de l'assiette : le remplir avec le riz en laissant environ 2 cm de bord et terminer avec une couche de mousse de brocolis.

Servir avec un filet d'huile d'olive vierge extra.