

**Risotto betterave et coco,
citron et roquette (vegan)**

**Risotto betterave et coco, citron
et roquette**



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 250 g de betterave cuite (soit une grosse betterave ou deux petites)
- 300 g de riz à risotto
- 900 ml de bouillon (maison ou cube)
- 200 ml de lait de coco
- 150 ml de vin blanc sec
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 petites c. à café de noix de coco râpée
- Le zeste de 2 citrons jaunes
- 6 petites poignées de roquette
- Sel, poivre

Déroulement de la recette :

1. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon haché finement dans l'huile, sur feu doux.
2. Verser le riz, en prenant soin de bien le mélanger aux oignons, ainsi que le vin blanc.
3. Lorsque le vin s'est évaporé, verser le bouillon. Bien surveiller la cuisson et mélanger de temps en temps.
4. Mixer la betterave avec l'ail coupé très finement et le lait de coco.
5. Lorsque le bouillon est bien absorbé (soit après 15 à 20 minutes de cuisson environ), verser la préparation betterave/coco et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes avant de retirer du feu.
6. Répartir le risotto dans les assiettes de service et saupoudrer de noix de coco râpée.
7. Placer un peu de roquette sur le risotto et répartir les zestes de citron.
8. Saler, poivrer et servir aussitôt.



[themoneytizer id=13364-16]