

# RISOTTO AU BACON ET PETITS POIS

5  
minutes  
PRÉPARATION

30  
minutes  
CUISSON

8  
PORTIONS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Ce risotto au bacon du Québec est l'accompagnement idéal d'une côte de porc grillée.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

461  
CALORIES

14 g  
PROTÉINES

49 g  
GLUCIDES

17 g  
MATIÈRES GRASSES

## COUPES



Bacon

## INGRÉDIENTS

12 tranches	Bacon du Québec	12 tranches
1 tasse	Petits pois verts frais ou surgelés	250 ml
8 tasses	Bouillon de légumes	2 L
1	Gousse d'ail, hachée	1
1/4 tasse	Huile d'olive	60 ml
1	Échalote française, hachée	1
1	Branche de thym, effeuillée	1
2 tasses	Riz arborio ou carnaroli	500 ml
1/2 tasse	Vin blanc sec	125 ml
1/2 tasse	Parmesan, râpé	125 ml
2 c. à table	Beurre	30 ml
1/2	Citron, le jus	1/2
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

- Dans une grande poêle, sans gras, faire revenir les tranches de bacon, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Éponger sur une assiette tapissée de papier absorbant. Hacher les tranches de bacon en petits morceaux. Réserver.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, blanchir les petits pois frais 8 minutes. Les égoutter et les plonger dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Égoutter. Pour les pois congelés, cette opération n'est pas nécessaire.
- Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon et l'ail. Réserver au chaud.
- Dans une grande casserole, à feu moyen, chauffer l'huile et y attendrir l'échalote avec le thym. Ajouter le riz et poursuivre la cuisson à feu vif, en remuant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que le riz devienne translucide et enrobé du corps gras (cette étape s'appelle « nacrer le riz »). Mouiller avec le vin et laisser réduire à sec.
- À feu moyen, à découvert, ajouter graduellement, 250 ml (1 tasse) à la fois, le bouillon chaud au riz tout en remuant constamment, jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé après chaque ajout. Le riz sera cuit lorsqu'il sera al dente (encore ferme sous la dent). Truc : à compter de la troisième tasse de bouillon, goûter régulièrement le risotto pour s'assurer de la texture parfaite. Il ne sera peut-être pas nécessaire d'utiliser tout le bouillon.
- Au terme de la cuisson, retirer du feu. Incorporer le parmesan, le beurre et le jus de citron. Ajouter le bacon et les petits pois. Bien mélanger et réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.