

# Risotto au citron

## Ingrédients pour 3 personnes

200 g de riz arborio  
1 gros oignon  
1 citron 1/2  
60 cl de bouillon de légumes  
40 g de beurre  
25 g de parmesan  
huile d'olive  
sel, poivre



## Réalisation

Facile

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 5 mn

### Préparation

1 Prélever le zeste du demi-citron et le presser, ainsi que le citron entier.

2 Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon et le garder au chaud.

3 Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé finement dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le riz et bien mélanger pour l'enrober de matière grasse. Les grains doivent être nacrés. Mouiller avec le jus de citron et cuire à feu doux, à couvert, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Pour finir

Tout en remuant régulièrement, ajouter alors le bouillon chaud, louche par louche en attendant que la première soit bien absorbée avant d'en remettre. Lorsque le riz est cuit (après un peu moins de 20 min) retirer la sauteuse du feu et ajouter le beurre en morceaux et le parmesan râpé. Mélanger et couvrir 5 min avant d'ajuster l'assaisonnement et de servir parsemé de zestes de citron.