

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

## Risotto au thym et amandes

Ce **risotto** se sert en entrée ou en accompagnement d'une viande plutôt de l'agneau mais il faut dire que j'adore ces petites côtelettes toutes dorées avec un filet d'huile d'olive et citron en fin de cuisson.



320 g de riz arborio  
40 g de beurre  
600 à 800 ml de bouillon de volaille  
2 branches de céleri  
1 oignon  
4 brins de thym frais  
3 gousses d'ail  
Parmesan

60 g d'amandes  
4 brins de thym frais

Déposez sur une plaque les gousses d'**ail** (sans les éplucher) et faites les **griller** à four très chaud. Préparez votre **bouillon de volaille**. Vous pouvez utiliser un bouillon de légumes. N'hésitez pas à en préparer en grande quantité pour en congeler dans des petits sacs par dose de 200 ml. Ces doses peuvent vous servir pour faire des sauces par réduction, pour vos risottos ou pour vos pâtes.

Concassez au mortier ou au couteau d'office les **amandes**. Je trouve qu'il est plus facile de le faire au **couteau d'office** et d'obtenir des morceaux d'amandes de même taille.

Déposez les amandes sur une plaque et saupoudrez de **thym frais**. Mélangez et enfournez dans un four chaud. Attention de surveiller car la **coloration dorée** arrive très vite.

Ciselez très fin les branches de céleri et l'oignon.

Faites cuire **sans coloration** le céleri et l'oignon dans le **beurre**. Je ne mets pas toujours du céleri mais je trouve que pour cette recette, il est indispensable, pour son goût et sa texture.

Ajoutez le riz et l'enrober de matière grasse. Laissez-le se nacrer avant d'ajouter la première louche de bouillon, l'**ail écrasé** et le **thym**.

Suivant le riz, la puissance du feu, vous ! Le riz va cuire entre 16 à 18 minutes, le plus simple et de goûter régulièrement à partir de la 15<sup>me</sup> minute.

En fin de cuisson, ajoutez une ou deux noix de beurre pour stopper la cuisson et le parmesan.

Couvrez et laissez infuser.

Servez et saupoudrez du **mélange amande - thym frais**.

Régalez-vous