



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes environ

Ingrédients pour 3-4 personnes :

- 2 tasses de riz arborio
- huile d'olive
- beurre
- 1 gros oignon émincé
- thym frais
- 1.5 verres de vin blanc
- bouillon de volaille
- parmesan râpé
- sel et poivre
- 2 ou 3 saucisses italiennes
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 poivrons rouges finement émincés
- 1 tasse de petits pois congelés
- quelques champignons de Paris (facultatif)
- 1/2 pot de [confit de poivrons](#)

Préparation :

Faire chauffer dans une poêle l'huile d'olive et le beurre, ajouter l'oignon émincé et le thym frais.

Laisser dorer.

Ajouter le riz et poursuivre la cuisson en remuant régulièrement pour que le riz ne fasse que dorer.

Ajouter le vin blanc et laisser le riz adsorber le liquide.

Continuer la cuisson en ajoutant louche par louche, et au fur et à mesure, le bouillon de volaille de manière à chaque fois recouvrir le riz.

Continuer ainsi jusqu'à ce que le riz soit al dente (15 à 20 minutes environ).

Pendant ce temps, retirer la peau des saucisses et en extraire la chair.

Faire dorer l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Ajouter les champignons émincés, puis la chair à saucisse et bien faire griller.

Saler et poivrer.

Ajouter ensuite les poivrons et laisser cuire à feu doux environ 5 minutes.

Ajouter en dernier les petits pois et réserver à feu doux encore 5 minutes.

Lorsque le risotto est al dente, ajouter la moitié d'un petit pot de confit de poivrons et mélanger délicatement.

Ajouter la garniture (saucisses, champignons, poivrons et petits pois).

Mélanger à nouveau et ajouter le parmesan râpé ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

Vérifier l'assaisonnement, saler et poivrer au besoin.

Servir accompagné de copeaux de parmesan, de quelques feuilles de roquette éventuellement, et déguster !

<http://petitefrance.canalblog.com/>