 **Risotto aux petits légumes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/06/Risotto-aux-petits-l%C3%A9gumes-DSC_1671_9597.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de riz long grain**  
**- 500 g de carottes**  
**- 360 g de courgettes**  
**- 250 g de fleurettes de brocolis (surgelées pour moi)**  
**- 2 gros oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 50 g de raisins secs**  
**- 1 bouquet garni**  
**- 1 tablette de bouillon bœuf**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- sel aux herbes (**[**ici**](http://www.croquantfondant.com/article-herbes-71092646.html)**)**  
**- poivre du moulin- persil ciselé**

* Épluchez les oignons et les carottes. Éplucher et dégermer l'ail.
* Émincer finement l'ail et l'oignon.
* Couper en petits dés les carottes et les courgettes.
* Détacher les fleurettes de brocolis en petits bouquets et retirer un peu de tige si elle est trop importante
* Mettre l'oignon à suer dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit tendre.
* Ajouter l'ail et les dés de carottes, remuer et laisser dorer pendant une dizaine de minutes.
* Verser le riz et remuer jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur ivoire.
* Ajouter enfin les courgettes et le brocoli, remuer pour les enrober de matière grasse.
* Verser ½ litre d'eau, ajouter la tablette de bouillon, les raisins et le bouquet garni.
* Porter à ébullition, puis laisser frémir à chaleur douce pendant 20 minutes.
* Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. (J'ai utilisé [**mon sel aux herbes**](http://www.croquantfondant.com/article-herbes-71092646.html)).
* Saupoudrer de persil ciselé et servir bien chaud.