

**Risotto de pâtes avoines aux petits pois**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/risotto-de-pates-avoines-aux-petits-pois-p1230229-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons)  
**- 2 échalotes**  
**- 200 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates) **avoines**  
**- 100 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **surgelés**  
**- 1 litre de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille) **(1)**  
**-** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé à volonté**  
**- sel & poivre du moulin  
- Huile d'olive**  
  
Faire dorer les lardons dans une poêle à sec et les réserver.  
Ajouter une cuillerée d'huile dans la poêle.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les faire dorer dans la poêle et les réserver avec les lardons.  
Rajouter une cuillerée d'huile dans la poêle et y faire revenir les pâtes en remuant jusqu'à ce qu'elles dorent.  
Ajouter les petits pois et remuer.  
Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition puis laisser frémir.  
Lorsque les pâtes sont presque cuites, ajouter les lardons-échalotes.  
Terminer la cuisson à couvert (il ne doit plus y avoir de liquide).  
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer.  
Répartir dans les assiettes et servir immédiatement tel quel ou parsemé de fromage râpé.