

**Risotto aux blettes et son coulis vert**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/risotto-aux-blettes-et-son-coulis-vert-p1000745-r-1-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

### **Le coulis vert : - Les feuilles de 2 belles côtes de blette** **- 1 gousse d'ail** **- 150 ml de bouillon de volaille - 1 càs d'huile d'olive - sel & poivre du moulin**

Séparer les feuilles des côtes de blette et réserver ces dernières.  
Laver les feuilles et les tailler en lanières.  
Éplucher et émincer finement la gousse d'ail dégermée.  
Laisser à peine dorer l'ail dans l'huile chaude.  
Ajouter les feuilles de blette et laisser revenir jusqu'à ce qu'elles soient "[**tombées**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Incorporer le bouillon porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes.  
Mixer finement, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Réserver au chaud.

**Le risotto :  
- 150 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz) **arborio**  
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 2 belles côtes de** [**blette**](https://recettes.de/blettes)  
**- 1 échalote**  
**- 60 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 500 ml de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 1 càs de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- sel & poivre du moulin  
- Huile d'olive**

Faire torréfier les noisettes quelques minutes dans une poêle à sec.  
Les laisser refroidir puis les concasser au couteau.  
Nettoyer les côtes de blettes et les émincer en petits tronçons.  
Éplucher et émincer finement l'échalote, la faire blondir dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter les morceaux de blettes et laisser revenir pendant une dizaine de minutes.  
Verser le riz et bien remuer pour l'enrober de gras jusqu'à ce qu'il devienne translucide.  
Incorporer le vin blanc et laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit absorbé.  
Ajouter une louche de bouillon en remuant et attendre que le riz l'ait absorbé  
avant d'en rajouter une autre.  
Continuer ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit.  
Hors du feu, ajouter le parmesan et le mascarpone.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Bien mélanger, couvrir et laisser reposer quelques minutes.  
  
Répartir le riz dans les assiettes chaudes, parsemer de noisettes  
et entourer d'un cordon de coulis vert.  
Servir immédiatement.