**Comme un risotto de blé**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/comme-un-risotto-de-ble-p1040206.psd-r-copy.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 échalotes**  
**- 500 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 250 g de** [**blé**](https://recettes.de/ble)  
**- 150 ml de vin blanc**  
**- 250 g de** [**petit-pois**](https://recettes.de/petits-pois) **(surgelés)**  
**- 1 litre d'eau**  
**- 2 tablettes de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 100 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé  
- Huile d'olive  
-sel & poivre du moulin  
- persil**

Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Éplucher et couper les carottes en petits dés.  
Diluer les tablettes de bouillon dans l'eau bouillante et garder au chaud.  
Faire suer les échalotes dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les carottes  et laisser revenir en remuant souvent pendant une dizaine de minutes.  
Ajouter le blé et bien remuer pour l'enrober de gras.  
Verser le vin blanc et le laisser s'évaporer à feu vif.  
Incorporer les petit-pois et remuer.  
Verser le bouillon petit à petit en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout et en remuant régulièrement.  
Il faudra de 15 à 20 minutes pour que le blé soit cuit.  
Ajouter le mascarpone et le parmesan,  
remuer, vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Parsemer de persil ciselé et servir seul ou en accompagnement .