

**Risotto aux tomates cerises et parmesan**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/risotto-aux-tomates-cerises-et-parmesan-p1040972.psd-r-copy.jpg)** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 12** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise)  
**- 1 grosse échalote**  
**- 250 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz) **arborio**  
**- 250 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 650 ml de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 70 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 1 bouquet de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- huile d'olive**Laver et essuyer les tomates. Les couper en deux.  
Les laisser cuire doucement à la poêle dans une cuillerée d'huile pendant une dizaine de minutes.  
Réserver.  
Émincer l'oignon et le faire suer dans deux cuillerées d'huile.  
Incorporer le riz et bien mélanger pour l'imprégner de gras.  
Ajouter le vin blanc et laisser chauffer en remuant jusqu'à ce qu'il soit absorbé.  
Incorporer une louche de bouillon et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé. continuer ainsi louche par louche  jusqu'à ce que le riz soit cuit.  
Ciseler 3 cuillerées à soupe de basilic.  
Ajouter les tomates, le basilic et le parmesan dans le riz et mélanger.  
Couvrir et attendre quelques minutes avant de servir.