**Risotto aux poireaux**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

* **Ingrédients**
* 3 poireaux de belle taille
* [4 louches de riz pour risotto](http://www.taureauaile.fr/gammes/)
* 1 cube de bouillon de légumes ou un Kub Or
* 1 vin blanc sec
* Parmesan râpé
* Beurre

Crème fraîche

**Préparation**

Emincer le blanc des [poireaux](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-poireau_1.aspx).

Faire fondre le bouillon cube dans 3/4 litre d'eau bouillante.

Faire fondre 25 g de [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) dans une casserole ou une sauteuse à revêtement anti adhésif.

Mettre les poireaux à étuver sans qu'ils brunissent (5 mn environ).

Ajouter le riz. Remuer et laisser le riz devenir translucide sur feu vif.

Ajouter le vin blanc et attendre qu'il s'évapore.

Ajouter le bouillon, baisser le feu, et attendre qu'il soit totalement absorbé (environ 20 mn).

A la fin, ajouter 3 cuillères à soupe de crème fraîche, du [poivre](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx) et du parmesan râpé. Remuer la préparation, puis la laisser reposer 3 mn hors du feu, avec un couvercle. [Goûter](https://www.marmiton.org/magazine/dossiers-marmiton_vive-le-4-heures_1.aspx) pour vérifier s'il est nécessaire de saler (le bouillon et le [fromage](https://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx) l'étant déjà). Servir bien chaud.