

Rizotto de famille à la tomate et aux lardons

Quand j'étais petite, Ma Maman nous préparait ce plat que nous avions baptisé le risotto d'hiver. Je n'avais jamais essayé au Thermomix et pourtant, ça fonctionne plutôt bien et nos 5 bons appétits ont mangé à leur faim.



Ingrédients :

1 gousse d'ail
1 gros oignon
Un peu d'huile d'olive
500 g de purée de tomate
800 g d'eau
400 g de riz long (le mien était semi-complet)
200 g de lardons allumette fumés
1 cube de bouillon de volaille et
1 petite cuillère de sel
ou 2 c à c. de sel (sans cube)

Hacher l'**ail** sur les couteaux à **vitesse 8**

Ajouter l'**oignon** et mixer 3 sec **vitesse 5**

Ajouter un peu d'huile d'olive et faire **suer 5 mn à 100° en mijotage**.

Ajouter la tomate, l'eau, le cube, le sel, les lardons et le riz et **cuire 20 à 25 mn à 100° en sens inverse vitesse 2**.

Le résultat doit être crémeux. N'hésitez pas à adapter le temps de cuisson à votre riz. Il est préférable de déguster ce plat immédiatement après la fin de la cuisson pour un résultat optimale. Sinon, il faut arrêter la cuisson au moins 5 mn avant car le riz continue alors à gonfler et le rizotto devient sec.

A noter : Si votre coulis de tomate fait plus ou moins de 500 g, ajustez la quantité d'eau pour arriver à un total de 1300g.