



Pure Kôsan

*Risotto, carotte gingembre*

*Curcuma*

### Ingredients pour 10 pers

500 gr de riz carnaroli  
500 gr de carotte (*en petits dés*)  
20 g de curcuma frais râpé  
2 échalotes haché  
120 g de gingembre frais râpé  
250 ml de vin blanc  
1650 ml de bouillon de légumes  
150 gr de parmesan râpé + quelques copeaux  
sel



### Preparation

Dans une casserole, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez le curcuma et le gingembre râpé.

Incorporez les dés de carotte et laissez cuire quelques minutes en mélangeant.

Ajoutez le riz et laissez-le se nacer.

Versez le vin blanc et laissez mijoter jusqu'à ce que le vin soit évaporé.

Versez un peu de bouillon, laissez cuire à feu doux, jusqu'à absorption du liquide puis ajoutez un peu de bouillon. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement du bouillon et jusqu'à ce que le riz soit moelleux. Cela prend environ 20 minutes.

Hors du feu ajoutez le parmesan puis salé si besoin. (*Vous pouvez ajouter aussi une bonne cuillère de crème fraîche ou crème soja*).