



## **RISOTTO DE BETTERAVE SUCRIÈRE, PESTO DE CAROTTES ET AMANDES**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

100 gr d'oignons jaune  
400 gr de betterave sucrière  
100 gr de carottes  
50 gr d'échalote  
50 gr d'ail  
2 citrons  
½ botte de cerfeuil  
½ botte de basilic  
½ botte de thym  
½ botte de laurier  
½ litre de bouillon de volaille Ariake  
½ litre d'huile d'olive  
300 gr de riz Arborio  
100 gr de poudre d'amande  
100 gr de beurre  
20 cl de crème liquide  
50 gr de parmesan



### **Instructions :**

Préparer le bouillon Ariake et laisser infuser le sachet.

Laver, éplucher les légumes et couper en dés la betterave. Précuire environ 20 minutes la betterave.  
Couper les carottes en petits dés, et conserver les épluchures de carottes pour le pesto.  
Tailler le reste des légumes finement.

Préparer le pesto de carottes, en mixant dans un blender les épluchures de carottes, l'huile d'olive, le parmesan, la poudre d'amande, l'échalote et l'ail et ajouter une fois le pesto bien lisse le basilic.

Dans un poêle faites revenir l'ail, l'oignon, la betterave sucrière et les carottes. Mouillez au bouillon de volaille une première fois à hauteur, puis ajouter le thym et le laurier, mouiller petit à petit pendant la cuisson. A ¾ de cuisson, ajouter la crème, et le parmesan et finir la cuisson à feu doux.

Rectifier l'assaisonnement, et parsemer de zests de citron puis servez bien chaud en décorant de quelques feuilles de basilic

✨ Astuce du Chef :

Vous pouvez également pendant la cuisson ajouter 1 citron confit coupé en petit morceaux.



**Chef Nicolas ROTA**  
Chef Consultant (45)