



SOUPE PRINTANIÈRE VÉNITIENNE



10 min.



15-20 min.



4 pers.



RÉALISÉ PAR

Michelle Gavin de Dynaform Lausanne est aux fourneaux!

Michelle Gavin de Dynaform Lausanne est aux fourneaux, avec une nouvelle recette fort sympathique!

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe d'huile
- 4-5 oignons nouveaux ou un gros oignon
- 50-100g de lardons ou pancetta coupé en petits cubes
- 1,5 litre de bouillon de votre choix
- 2 tasses de petits pois congelés ou 1 kilos de frais à écosser
- 1 tasse de riz pour risotto
- Sel, poivre
- Menthe fraîche
- Parmesan frais râpé

MARCHE À SUIVRE

Dans une grande casserole faites chauffer l'huile et rissoler les oignons nouveaux en lamelles avec les dés de lardons pendant 5 minutes en mélangeant.

Ajoutez le riz et faites pâler les grains quelques minutes.
Versez le bouillon et laisser mijoter 10 minutes.

Ajoutez les petits pois et laisser cuire à petit feu encore 7 minutes.

Assaisonnez à volonté (poivre surtout) et ajoutez la menthe ciselée juste avant de servir ainsi qu'un chouilla de parmesan râpé.

ASTUCES DU CHEF

Version rapide avec petits pois congelés et bouillon instantané. Version longue avec petits pois frais et bouillon fait maison ...