

# Risotto de chou pointu et champignons

[amaphomme18](#) / 27/05/2014

Eh oui, moi aussi, en voyant (pour la première fois, il faut l'avouer !) un chou pointu dans notre panier samedi, je me suis demandée comment je pourrais profiter de ses saveurs...



Chou pointu

L'idée de le manger cru ne me plaisant pas plus que ça, j'ai opté pour un risotto (recette « basique » qui permet de varier facilement selon la saison et les légumes bios de notre panier).

- 250g de riz
- 1l de bouillon (1l d'eau et 2 cubes de bouillon de légumes)
- 1 oignon (ou 1 échalote)
- un chou pointu
- champignons
- Sel, poivre, curry

Faire revenir l'oignon (ou l'échalote) puis ajouter le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser une louche de bouillon chaud à la fois. Dès que le liquide est absorbé, ajouter une nouvelle louche et cela jusqu'à cuisson complète du riz.

Pendant ce temps, effeuiller le chou pointu, le couper en lamelles et l'ajouter au riz avec une petite louche de bouillon.

Enfin, ajouter les champignons (et une petite louche de bouillon si nécessaire).

Saler et poivrer. Vous pouvez aussi mettre un peu de curry.

Bon appétit !



Risotto de chou pointu et champignons