Risotto d'épeautre avec Jambonnette de dinde et tomates cerises

10 personnes



Ingrediënten

- 1 Jambonnette de dinde
- 200 g d'épeautre
- 4 dl de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 brin de thym & 1 brin de laurier
- 15 tomates cerises
- 60 g de parmesan
- 10 g d'épices à bruschetta
- Poivre au moulin
- Quelques feuilles de jeunes blettes rouges

Bereiding

Trempez l'épeautre pendant 12 heures dans l'eau froide, puis égouttez-le.

émincez l'ail et l'échalote et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez l'épeautre et le bouillon de légumes, puis le thym et le laurier, et laissez mijoter 20 min. à feu doux. Ajoutez ensuite les épices à bruschetta et mélangez.

Taillez les tomates cerises en rondelles, râpez le parmesan et incorporez à l'épeautre.

Découpez la Jambonnette de dinde en tranches et grillez-les. Déposez les tranches sur l'assiette et nappez de risotto d'épeautre.

Donnez quelques tours de moulin à poivre et décorez avec les jeunes feuilles de blettes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be