



# Maki de risotto à la betterave, chèvre et deux sésames

Coup de food en vue avec cette recette de Maki de risotto à la betterave, chèvre et deux sésames Bonduelle ! Surprenez-la/le avec cette recette de Maki de risotto à la betterave, chèvre et deux sésames Bonduelle !



Moyen



2 personnes



30 min



20 min



Moyen

## Ingrédients pour 2 personnes

1 boîte de Betteraves en dés Bonduelle

1 chèvre frais

125 gr de riz arborio

1/2 oignon

10 cl de vin rouge

30 cl d'eau

80 gr de graines de sésame

1 branche de thym frais

Pesto

### Étape 1

Mixez les dés de betteraves avec 2 c. à soupe d'eau pour obtenir un coulis.

### Étape 2

Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une sauteuse.

### Étape 3

Ajoutez le riz et le thym. Laissez cuire 2 minutes en mélangeant.

### Étape 4

Ajoutez 5 cl de vin rouge et 10 cl d'eau. Mélangez jusqu'à évaporation complète tout en remuant régulièrement.

### Étape 5

Rajoutez le reste de vin rouge et poursuivez la cuisson durant 25 minutes en ajoutant peu à peu l'eau.

### Étape 6

A la fin de la cuisson, mixez légèrement le risotto. Ajoutez ensuite le coulis de betterave et mélangez.

### Étape 7

Réalisez des portions et roulez-les dans le mélange de sésames.

### Étape 8

Terminez en disposant sur le dessus un morceau de chèvre et une pointe de pesto.