

## NUGGETS, RISOTTO AUX BLETTES ET AUX TOMATES CONFITES

### INGRÉDIENTS

- 50 nuggets SOJASUN
- 500 g de riz à risotto
- 1 L et demi de bouillon de légumes
- 20 cl de vin blanc
- 2+2 oignons ciselés
- 20 cl + 10 cl d'huile d'olive
- 2 bottes de blette
- 100 g de tomates séchées
- Sel, poivre

### PROGRESSION

10 11

Séparer le vert des blettes. Tailler les tiges en lanières. Faire suer les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter le blanc des blettes et les tomates. Assaisonner et couvrir. Laisser cuire quelques minutes.

Faire suer le reste d'oignons dans l'huile dans une casserole. Ajouter le riz et le nacrer. Verser le vin blanc et réduire à sec. Verser le bouillon de légume chaud et cuire 15 à 20 min en remuant régulièrement.

En fin de cuisson ajouter le blanc des blettes et le vert en julienne. Vérifier l'assaisonnement et incorporer l'huile d'olive. Réchauffer les nuggets au four à 210°C pendant 10 min.

