

# Risotto d'orge au pesto de roquette, feta et chorizo |

Recette pour 4 personnes



## Description

L'orge perlé remplace à merveille le riz Arborio dans cette recette aromatisée au chorizo et au fromage feta et qui, garni d'un pesto de roquette, lui donne toute sa saveur une fois mélangé au risotto.

## L'astuce du chef

L'orge perlé a avantage à être précuit vu son long temps de cuisson.

## Ingrédients

### Pour le risotto d'orge

- 250 Gr Orge perlé
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 100 Gr Chorizo espagnol
- 100 Gr Fromage feta
- 50 Gr Olives kalamata dénoyautées
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour le pesto de roquette

- 30 Gr Roquette
- 25 Gr Parmigiano reggiano
- 15 Gr Noix de pin
- 1 Gousse(s) Ail
- 25 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 75 Ml Huile d'olive
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Faites dorer les noix de pin dans une poêle à sec. Ciselez l'oignon rouge. Émiettez le fromage feta. Coupez les olives en morceaux. Coupez le chorizo en dés. Dans un grand volume d'eau bouillante, faites cuire l'orge 12 minutes. Égouttez-bien et rincez à l'eau froide.

### Préparation du pesto de roquette

Dans un robot, déposez tous les ingrédients : les noix de pin rôties, la roquette (gardez-en quelques feuilles pour la décoration), le parmesan, l'ail et l'huile d'olive. Mixez bien afin d'obtenir une texture homogène. Assaisonnez de sel et poivre, terminez avec un trait de vinaigre balsamique blanc et réservez.

### Préparation du risotto

Dans une grande casserole avec un filet d'huile d'olive, faites revenir l'oignon rouge et le chorizo à feu moyen dans l'huile, 2 à 3 minutes. Incorporez l'orge précuite puis déglacez au vin blanc. Terminez la cuisson de l'orge avec le bouillon de poulet. Une fois la texture désirée, ajoutez les olives et la feta. Retirez du feu et ajoutez quelques noix de beurre. Rectifiez l'assaisonnement de sel et poivre.

### Dressage de vos assiettes

Présentez votre risotto dans une assiette creuse. Garnissez d'un peu de pesto de roquette et de quelques feuilles de roquettes. Vous pouvez aussi décorer d'un filet de vinaigre balsamique réduit.

**Bon appétit!**