

Risotto des lutins

- facile
 moyen
 difficile

Mise en place et préparation: env. 30 min.

Pour un sachet de cellophane, un bocal ou une boîte transparente d'env. 5 dl

250 g de riz pour risotto
(p. ex. S. Andrea)

50 g de tomates

séchées, en lanières

20 g de champignons
de Paris séchés

1 c. à soupe de
bouillon de
légumes en
poudre



Préparer tous les ingrédients et les placer
alternativement dans le sachet, fermer.

Astuces

- Au lieu de champignons de Paris, utiliser d'autres champignons séchés (p. ex. bolets).
- Idées pour décorer les bocaux, voir page 2.

Conservation: env. 3 mois.



Copier, découper et joindre au risotto des lutins

Recette du Risotto des lutins

Mise en place et préparation: env. 35 min.

1 c. à soupe de beurre

1 oignon, finement haché

mélange pour risotto

2 dl de vin blanc

7 1/2 dl d'eau, bouillante

un peu de poivre

50 g de parmesan râpé et **2 c. à soupe de crème** pour affiner

1. Faire chauffer le beurre dans une poêle, faire revenir les oignons. 2. Ajouter le mélange de riz, nacrer. Verser le vin blanc, le laisser s'évaporer complètement. 3. Verser progressivement l'eau en remuant constamment, laisser mijoter le riz jusqu'à ce qu'il soit crémeux et «al dente». 4. Assaisonner, incorporer le parmesan et la crème.

Copier, découper et joindre au risotto de Bombay

Recette du Risotto de Bombay

Mise en place et préparation: env. 35 min.

1 c. à soupe de beurre

1 oignon, finement haché

mélange pour risotto

2 dl de vin blanc

7 1/2 dl d'eau, bouillante

un peu de poivre

50 g de parmesan râpé et **2 c. à soupe de crème** pour affiner

1. Faire chauffer le beurre dans une poêle, faire revenir les oignons. 2. Ajouter le mélange de riz, nacrer. Verser le vin blanc, le laisser s'évaporer complètement. 3. Verser progressivement l'eau en remuant constamment, laisser mijoter le riz jusqu'à ce qu'il soit crémeux et «al dente». 4. Assaisonner, incorporer le parmesan et la crème.

Astuce: faire revenir 300 g d'émincé de poulet, saler et poivrer. Mélanger au risotto 5 min avant de servir, incorporer évent. 2 c. à soupe de raisins sultanines.

Par personne (risotto des lutins, prêt à cuire): lipides 1 g, protéines 7 g, glucides 55 g, 1077 kJ (258 kcal)



Variante:

«Risotto de Bombay» (à gauche):
au lieu de tomates et de champignons, ajouter 50 g de rondelles de pomme séchées en morceaux et 3/4 de c. à soupe de curry.

- facile
 moyen
 difficile

Couvercle amusant

1 boules en styropore de Ø un peu plus petit que le couvercle du bocal (en vente dans les magasins de bricolage), coupées en deux
colle
peinture acrylique
pinceau
différentes perles et paillettes
épingles



1. Coller les demi-boules en styropore sur le couvercle du bocal.



2. Peindre l'extérieur des demi-boules et du couvercle, laisser sécher.



3. Enfiler les perles et les paillettes sur les épingles à une hauteur d'env. 2 cm. Placer les épingles dans les demi-boules.



- facile
 moyen
 difficile

Peint et gravé

peinture acrylique
pinceau
aiguille à tricoter
évent. vernis transparent



1. Peindre le bocal avec les couleurs choisies, laisser sécher.



2. Avec l'aiguille à tricoter, gratter dans la couleur des formes et des motifs au choix.



3. Vernir évent. le bocal.

Transparence:

de nombreux délices peuvent être offerts dans un bocal. Voici trois idées pour décorer les bocaux de manière amusante. Pour savoir comment vous y prendre, retournez la fiche.

- facile
 moyen
 difficile

Chaîne de lettres

boules en bois non traitées (15 à 20 mm de Ø)
piques en bois
dés en styropore
peinture acrylique
pinceau
feutres résistant à l'eau
cordon ou raphia de couleur



1. Enfiler les boules sur les piques en bois, les piquer dans les dés de styropore. Peindre les boules en couleur, les laisser sécher.



2. Ecrire une lettre sur chaque boule, de manière à former avec toutes les boules le nom de la personne qui reçoit le cadeau ou celui du contenu du bocal.



3. Enfiler les perles sur le cordon en laissant une longueur suffisante. Fixer sur le bocal de manière à ce que la chaînette pende, faire un nœud.