



À L'ESSAI



LE RIZ ARBORIO

Le risotto deviendra un classique de votre table quand vous l'aurez cuisiné avec le bon riz: le riz arborio cuit lentement, on le surveille en y ajoutant louche après louche de bouillon. Sa texture est crémeuse et riche. Si on prend le temps de l'appivoiser, sa technique de cuisson n'aura plus de secrets après quelques essais.