

Orzo crémeux façon risotto, aux tomates et au parmesan

Pour 4 portions:

- 1 c. à soupe de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 tasses (ou plus) de bouillon de poulet
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de tomates broyées, en conserve ou maison
- 1/2 c. à thé d'épices à l'italienne
- 2 tasses d'orzo sec
- 2 c. à soupe de fromage à la crème
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 1/2 tasse de fromage parmesan, râpé finement (plus pour le service)
- 1 tasse de petites tomates variées, tranchées en deux, pour le service
- Basilic frais, pour le service

Dans une grande cocotte ou une grande poêle antiadhésive, chauffer le beurre à feu moyen-vif.

Sauter l'ail quelques minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Ajouter le bouillon de poulet, le lait, les épices italiennes. Saler et poivrer. Bien gratter le fond de la cocotte, pour aller chercher les sucs de cuisson de l'ail.

Lorsque le liquide bouillonne légèrement, ajouter l'orzo et bien mélanger.

Baisser le feu à moyen-doux et poursuivre la cuisson, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que l'orzo soit cuit (environ 10 minutes). L'orzo sera "al dente". Si vous désirez un orzo plus tendre, ajouter 2 minutes de cuisson. Ajouter du bouillon de poulet, au besoin.

Retirer la cocotte du feu et ajouter le fromage à la crème et le parmesan. Mélanger le tout pour bien faire fondre les fromages. La texture de l'orzo sera bien crémeuse et la sauce bien riche et épaisse. Rectifier l'assaisonnement, au goût.

Servir dans des assiettes creuses et parsemer de parmesan. Garnir avec les tomates et le basilic.

ENJOY!!!

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette inspirée de: [Peas and crayons](#))