



Risotto d'épeautre aux haricots et pimprenelle

La recette de Jacques Marcon, chef du restaurant [Jacques et Régis Marcon](#)

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : environ 1h05

Ingrédients

- 4 cl d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 240 g de boulgour de petit épeautre de Haute-Provence
- 10 cl de vin blanc
- 75 cl de bouillon de légumes
- 100 g de haricots verts fins
- 100 g de haricots jaunes fins
- 200 g de pousses d'épinards
- Pimprenelle
- 30 g de comté râpé
- 2 noix de beurre de 25g chacune
- ½ botte de persil
- sel, poivre

1. Faites revenir à feu doux dans une cocotte 4 cl d'huile d'olive et l'oignon haché pendant 4 à 5 minutes, ajoutez ensuite l'ail écrasé ; laissez revenir sans colorer.
2. Ajoutez le petit épeautre concassé, versez ensuite le vin blanc, et laissez réduire des trois quarts du volume à feu vif.
3. Ajoutez une partie du bouillon de légumes chaud, remuez et cuisez ce risotto pendant 30 à 35 minutes tout doucement à couvert.
4. À part, dans de l'eau bouillante, mettez à cuire les haricots.
5. Les tailler, réserver.
6. En fin de cuisson, ajoutez le comté et une noix de beurre, vérifiez l'assaisonnement.
7. Beurre mousseux d'herbes : à part, faites bouillir le bouillon de légumes, ajoutez une partie des feuilles d'épinards, le persil haché, une noix de beurre.
8. Faites mousser à l'aide d'un mixeur plongeant.
9. Dressez le risotto d'épeautre dans des assiettes creuses, ajoutez les haricots taillés en bâtonnets, quelques feuilles d'épinards juste tombées ... Finir avec la pimprenelle.
10. Versez un peu de bouillon mousseux autour.