

# PREPARATION POUR RISOTTO INDIEN

**Poids net : 280g**

**Pour 4 personnes.**

Ingrédients : Riz arborio de qualité supérieure, bâtonnets d'**amandes** crues, raisins secs, oignons, mélange poudre de curry (curcuma, graines de coriandre, amidon de pomme de terre, fenugrec, graines de **moutarde**, oignons, cardamome, anis, gingembre, fenouil, girofle, ail, épices, plantes aromatiques).

Allergènes : **Amandes, moutarde.**

*Peut contenir des traces d'autres fruits à coques, soja, graines de sésame, lait, oeufs, lupin et céleri.*

RECOMMANDATIONS : A conserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

## **Conseils de préparation :**

**Portez à ébullition 800 ml de bouillon de légumes.**

**Mettre la totalité du sachet dans le bouillon, mélanger, couvrir  
et laisser mijoter 20 minutes environ à feu doux,  
en remuant de temps en temps.**

**Assaisonnez, servez, c'est prêt!**

**conseil : après cuisson, ajouter du parmesan pour sublimer votre risotto.**