

Succursale, NPA, lieu, pro

-  Succursales
- [Heures d'ouverture, Address](#)
-  Liste d'achats
- [Afficher la liste](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

M
[Connexion](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette
[Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.](#)
Hits du tabac
[Hits du tabac](#)
[Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.](#)

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Engagement IP-SUISSE

Engagement IP-SUISSE
[Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Le rapport sur le développement durable 2023 est disponible.](#)

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Publicité actuelle

[Publicité actuelle](#)
[Rapportes-en plus à la maison](#)
[Entreprise](#)
[Entreprise](#)
[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Lasagnes véganes](#)

[Mots croisés](#)

[Mots croisés](#)

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)



- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)


- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

-  [Succursales](#)
[Heures d'ouverture, Address](#)

-  [Liste d'achats](#)
[Afficher la liste](#)

Fr

1. [Services](#)
2. Risotto à la betterave rouge avec crème au raifort et chips de betterave rouge

13 25.12.2017

Menu de fête pour végétariens: risotto à la betterave rouge avec crème au raifort et chips de betterave rouge

Plat principal + Recettes Déjeuner Apéritif & entrée Dessert Végane Gril Bon et avantageux



Pendant les jours de fête, la plupart des ménages suisses servent des morceaux de viande noble. Mais que peut-on servir aux hôtes végétariens? Un risotto riche en saveur et en couleur par exemple...

En 2016, nous avons passé quelques jours de repos dans l'hôtel historique «Victoria Jungfrau» d'Interlaken et avons surtout mangé dans le restaurant «Sapori» de la maison pour des raisons de confort et parce que l'étiquette y était moins sévère. Le premier soir, lorsque nous avons goûté le risotto à la betterave rouge avec du fromage frais de chèvre, nous étions absolument époustoufflés! Il était d'une couleur rouge intense et son goût était doux - incroyable! Comme d'habitude, lorsqu'un plat m'enthousiasme, je le copie plus tard à la maison et crée ma propre version.

Vu que ce risotto est non seulement bon, mais que son aspect est aussi éclatant, je pense qu'il est parfaitement adapté pour les fêtes. La tache blanche de crème au raifort ou de fromage frais de chèvre forme un contraste intéressant, et la ou les chips (suivant les goûts) couronnent l'aspect et la consistance.

Au fait, la betterave rouge, ainsi que le céleri, vit actuellement un vrai renouveau. Manger des légumes du pays est sain et écologique.

Ingrédients du risotto pour 4 personnes

- 400 g de riz pour risotto
- 450 g de betteraves rouges cuites, pelées et râpées finement
- 2 dl de jus de betterave (optionnel, seulement pour rendre la couleur rouge plus intense)
- 3 dl de vin rouge
- 1 gros oignon émincé
- 1 gousse d'ail, pressé
- 70 g de parmesan râpé
- 15 g de beurre
- Env. 1,5 l de bouillon de légumes
- Un peu d'huile d'olive

Ingrédients pour la crème au raifort

- 1 raifort
- Un peu de crème fouettée
- Un peu de crème fraîche
- Un peu de sel
- A la place de la crème au raifort, on peut aussi garnir le risotto avec un peu de fromage frais de chèvre (par ex. Chavroux)

Ingrédients pour les chips de betterave rouge

- 1 betterave rouge crue, pelée
- Un peu d'huile d'olive
- Sel aux herbes et poivre de Cayenne

Préparation du risotto

1. Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
2. Ajoutez le riz pour risotto et l'ail pressé et faites-les revenir rapidement.
3. Déglacez avec le vin, puis faites-le bouillir un court moment.
4. Ajoutez les betteraves râpées, remuez, puis ajoutez un peu de bouillon (important: toujours chaud ou bouillant!).
5. Laissez cuire le risotto à feu moyen, remuez régulièrement et rajoutez du bouillon lorsqu'il devient trop sec.
6. Si le risotto n'obtient pas la couleur intense souhaitée, car elle peut varier en fonction des tubercules, vous pouvez ajouter un peu de jus de betterave pendant la cuisson.
7. Lorsque le risotto a atteint la consistance souhaitée, ajoutez le beurre et le parmesan, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.

Temps de préparation: environ 40 minutes

Préparation de la crème au raifort

1. Mélangez la même proportion de crème fraîche et de crème fouettée. Ajoutez le raifort râpé (la quantité dépend de l'intensité souhaitée), puis ajoutez un peu de sel.

Préparation des chips de betterave rouge

1. Préchauffez le four à 160 °C.
2. Râpez la betterave rouge pelée en tranches pas trop fines (sinon elles brûlent).
3. Dans une jatte, mélangez les tranches avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre de Cayenne.
4. Posez les tranches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis cuisez-les pendant 35 minutes au four.
5. Laissez refroidir les chips.

[Télécharger le PDF](#)

Filter

Plat principal

Contributions semblables

Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)

Plat principal | 26.11.2024

[Saumon avec fromage frais aux fines herbes sur risotto au citron](#)

Plat principal | 18.11.2024

[Pljeskavica avec sauce ajvar](#)

Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



Rechercher

Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

Succursales

- [Nos succursales](#)

Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)
- [Impressum](#)

Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

Appli Denner



Médias sociaux

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerRomandie
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

