

**Vous venez d'acheter notre Risotto d'avoine.
Voici notre proposition de recette !
Bon appétit !**

Risotto à l'avoine nue BIO

Pour 4 personnes

260 gr d'avoine nue BIO
1 boîte de lait de coco 400 ml
1 petite boîte d'ananas
1 oignon nouveau (juste les fanes)
Bouillon de poule, sel, poivre

Cuire l'avoine nue 35 mn dans 3 dl de bouillon de légumes.

Lorsqu'il ne reste presque plus de liquide, ajouter la boîte de lait de coco, les fanes coupées en rouelles ainsi que l'ananas coupé en morceau et continuez la cuisson encore env. 10mn.

Rectifiez l'assaisonnement et servir avec une salade verte.

