

Risotto aux Endives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Chicons	2-3
- Sucre Semoule	½ c à soupe
- Riz Rond (pour Rissotto)	200g
- Fond de Veau	½ c à café
- Eau	500 ml
- Lardons	100g en allumettes
- Échalotes	1
- Vin Blanc Sec	10 cl
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Parmesan Râpé	50g
- Parmesan en Bloc	un peu
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Faites griller les lardons allumettes dans un peu d'huile. Réservez.
- Coupez les chicons en 2 et ôtez le cœur amer. Emincez-les en tronçons d'1 cm.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Terminez la cuisson avec un peu de sucre semoule pour caraméliser légèrement. Intégrez-y les lardons précuits puis réservez sur une assiette avec le jus de cuisson.
- Dans la même cocotte, faites chauffer l'huile et ajoutez l'échalote puis l'ail et enfin le riz. Remuez. Lorsque celui-ci devient translucide, arrosez avec le vin blanc et laissez complètement évaporer.
- Saupoudrez avec le fond de veau puis versez petit à petit l'eau jusqu'à absorption presque complète du liquide par le riz (environ 15-20 minutes) en remuant de temps en temps et à couvert.
- Incorporez alors les chicons cuits avec la sauce puis la crème fraîche. Laissez encore réduire un peu en mélangeant.
- Ajoutez enfin au risotto le parmesan. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre avec un peu de parmesan fraîchement râpé en garniture.