

Risotto Poireaux au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	1 tasse
- POIREAUX ENTIERS	2
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	20 cl
- BOUILLON DE LÉGUMES	500 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CHEDDAR	40g + un peu pour la garniture
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Râpez le cheddar.
- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Laissez étuvez au moins 5-7 minutes et même légèrement caraméliser les poireaux.
- Ajoutez le riz et remuez 1 minute.
- Arrosez de vin blanc et laissez réduire complètement.
- Intégrez alors les 2/3 du bouillon. Mélangez, couvrez et baissez le feu. Remuez de temps en temps en ajoutant le reste du bouillon.
- Pendant ce temps, grillez les pignons de pin.
- Lorsque tout le bouillon est absorbé, ajoutez la crème, les pignons et les 40g de cheddar râpé. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez le risotto en emporte-pièce et surmontez du reste de cheddar râpé.

