

## *Risotto aux Poires et au Gorgonzola*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| - POIRE(S)           | 4                |
| - RIZ                | 250 g (riz rond) |
| - GORGONZOLA         | 200 g            |
| - BOUILLON DE LEGUME | 750 ml (1 cube)  |
| - BEURRE DE CUISSON  | 80 g             |
| - SEL                |                  |
| - POIVRE             |                  |
| - PERSIL             |                  |

### **Recette:**

- Coupez le fromage en petits carrés.
- Epluchez les poires. Coupez-les en quartiers.
- Ensuite, coupez 6 quartiers en petits dés.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre et faites revenir les dés de poires pendant 2 minutes puis réservez-les sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites de nouveau fondre un peu de beurre puis versez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez alors petit à petit le bouillon de légumes en baissant le feu, en n'oubliant pas de remuez et couvrez entre les coups. Salez et poivrez.
- Entre temps, faites revenir les quartiers de poires restants dans du beurre puis baissez le feu et laissez confire doucement.
- En fin de cuisson du risotto, ajoutez les dés de poires puis, hors du feu, incorporez les dés de fromage. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez le risotto surmonté de 2 quartiers de poires confits.

