

Risotto au comté



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait 🧄 sulfites

Un risotto crémeux au Comté AOP, parfait en plat principal ou en accompagnement.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ beurre	1 càc	☐ riz à risotto	300 g
☐ huile d'olive	1 càc	☐ Chardonnay jurassien	120 ml
☐ échalote, <i>ciselées finement</i>	2	☐ bouillon de légume, <i>bouillant</i>	900 ml
☐ oignon, <i>ciselé finement</i>	1	☐ mascarpone	1 càc
☐ ail, <i>rapé</i>	1 gousse	☐ poivre	
☐ thym	1 càc	☐ piment d'Espelette	
☐ sel	1 pinch	☐ Comté AOP 36 mois, <i>rapé</i>	150 g

PRÉPARATION

1. Faire suer dans une *sauteuse* avec *beurre* et *huile d'olive*, les *échalote*, l'*oignon*, l'*ail*, du *thym* et du *sel* pendant 3 min pour que cela devienne fondant mais sans coloration.
2. Ajouter le *riz à risotto* et bien mélanger pour enrober les grains de riz avec la matière grasse. Laisser cuire 1 min en remuant constamment.
3. Déglacer avec le *Chardonnay jurassien*, monter le feu et laisser réduire presque à sec tout en mélangeant.
4. Ajouter le *bouillon de légume* par louche en attendant que le liquide soit presque entièrement absorbé avant d'en rajouter. Mélanger en continue pour éviter que le riz n'accroche au fond de la sauteuse. Cuire pendant environ 10 min au total.
5. Ajouter le *mascarpone*, le *poivre*, le *piment d'Espelette* et le *Comté AOP 36 mois*. Bien mélanger et finir de cuire pendant 2 min. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

facile