

 Moyen	 4	 45 min
--	--	---

Risotto au morbier et noisettes – pour 4 personnes

Ingrédients :

- 300g de riz rond
- 150g de morbier
- 60g de noisettes
- 1 oignon
- 50g de mascarpone (peut être remplacée par de la crème fraîche épaisse)
- 50g de beurre
- 1L de bouillon de légumes
- 10cl de vin blanc
- Poivre

Pour info, on ne met pas de sel, car le bouillon et le fromage apporte une quantité de sel suffisante

Commencez par griller les noisettes à sec dans une poêle.

Portez le bouillon de légumes à frémissements.

Après avoir haché l'oignon, le faire blondir dans une cocotte avec le beurre.

Ajoutez le riz et remuez l'ensemble jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Versez alors le vin et laissez-le s'évaporer.

Ajoutez une louche de bouillon. Mélangez jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé.

Continuez à ajouter le bouillon par louches en remuant jusqu'à absorption.

Laissez cuire le riz pendant environ 20 min. Le riz doit rester ferme et non pâteux.

Hors du feu, ajouter le morbier coupés en cubes et le mascarpone, puis du poivre.

Répartissez le risotto dans vos assiettes (je vous recommande de prendre des assiettes creuses) et parsemez de noisettes grillées et concassées.

Servez aussitôt.

