

## Risotto très crémeux au Mont d'Or



Ingrédients pour 2 :

150g de riz à risotto - 75g de Mont d'Or - 75g de crème fraîche - 75cl de bouillon de volaille - ½ oignon - 1 gousse d'ail - 1càs d'huile d'olive - 1càs de beurre - 1douzaine de pointes de chou romanesco - ½ douzaine de petits cèpes - 1càs de pignons - quelques pluches de cerfeuil - quelques pointe de thym frais - sel et poivre

Commencez en dorant rapidement les pignons dans une poêle à feu moyen, puis réservez-les.

Faites ensuite cuire al dente les pointes de chou dans une casserole d'eau salée puis passez-les sans attendre dans l'eau froide et réservez-les sur du papier absorbant.

Mettez ensuite le beurre dans une casserole et faites-y dorer rapidement les cèpes coupés en deux et l'ail écrasé à feu moyen, puis réservez les cèpes.

Ajoutez l'huile dans la même casserole et faites-y revenir l'oignon coupé en petits cubes.

Quand l'oignon commence à devenir transparent ajoutez le riz et remuez bien pendant deux petites minutes. Ajoutez le thym, salez et poivrez.

Versez alors deux belles louches de bouillon et tournez doucement le riz jusqu'à ce qu'il absorbe complètement le liquide. Recommencez autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le riz soit à point.

Pendant la cuisson du riz, enlevez la croûte du Mont d'or et coupez-le en petits cubes, versez-le avec la crème dans une petite casserole à feu doux. Remuez sur le feu jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Rectifiez alors l'assaisonnement du riz puis ajoutez les  $\frac{3}{4}$  du mélange crémeux au Mont d'or, les cèpes et les pointes de choux, remuez le tout rapidement, couvrez et laissez comme ça deux ou trois minutes.

Servez dans des assiettes creuses, parsemez les pignons et les pluches de cerfeuil, puis terminez en arrosant avec la crème au Mont d'Or restante.