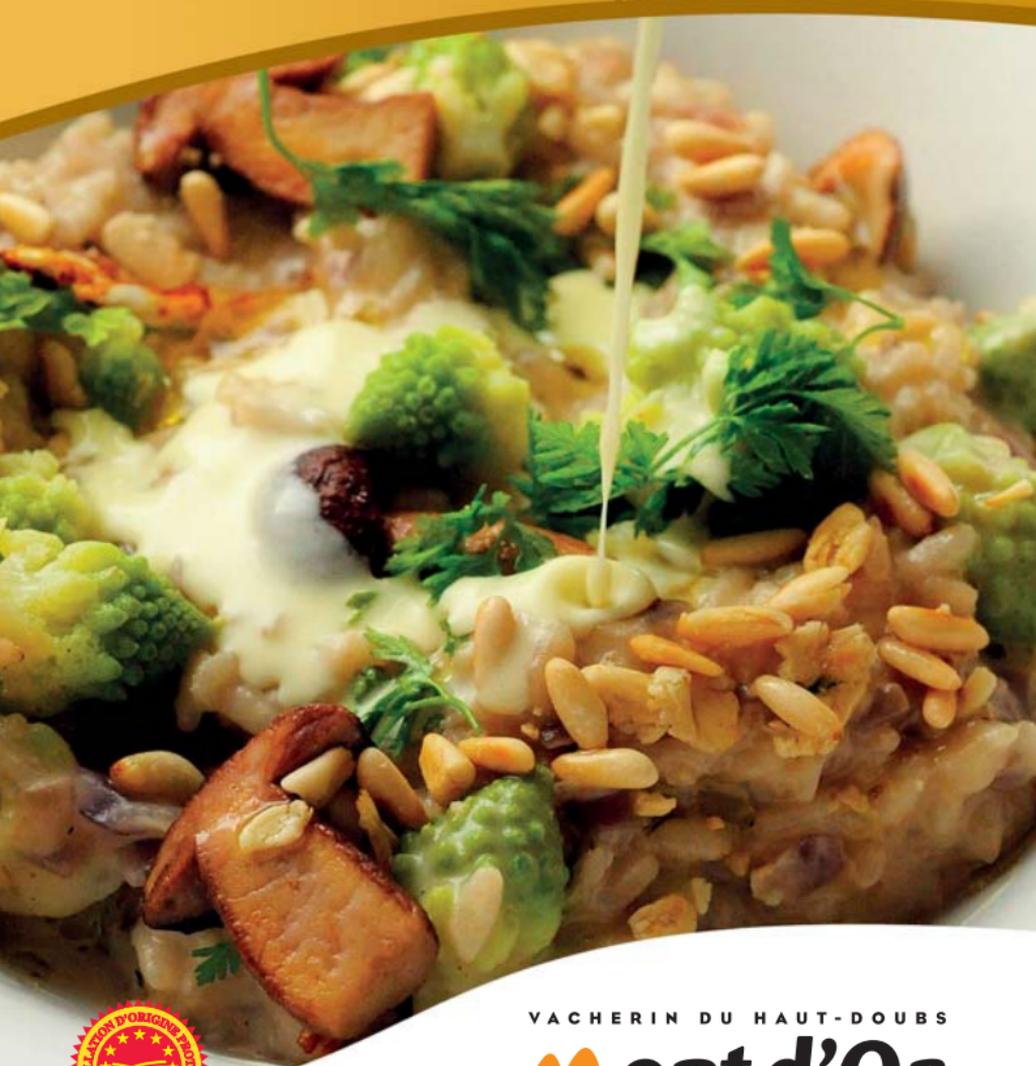


Risotto très crémeux au *Mont d'Or*

Sur le
plateau de fromage
INCONTOURNABLE
du 10 septembre
au 10 mai



Appellation d'Origine Protégée

VACHERIN DU HAUT-DOUBS

Mont d'Or



2 75 min



Risotto très crémeux au *Mont d'Or*

1 • Dorer rapidement les pignons dans une poêle à feu moyen, puis les réserver.

2 • Cuire les pointes de chou al dente dans une casserole d'eau salée. Les passer aussitôt dans l'eau froide et les réserver sur du papier absorbant.

3 • Faire dorer rapidement les cèpes coupés en deux et l'ail écrasé dans le beurre à feu moyen, puis réserver.

Dans la même casserole ajouter l'huile et faire revenir l'oignon coupé en petits cubes. Quand l'oignon est transparent ajouter le riz et bien remuer pendant deux petites minutes. Ajouter le thym, saler et poivrer.

4 • Verser deux belles louches de bouillon et tourner doucement le riz jusqu'à complète absorption du liquide. Renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz soit à point.

5 • Pendant la cuisson du riz, enlever la croûte du Mont d'Or, le couper en petits cubes, le mélanger avec la crème dans une petite casserole à feu doux. Remuer sur le feu jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Dorian Nieto
 Blogueur culinaire
 Doriancuisine.com