



LA FERME DES
CAPRI'
CIEUSES

RISOTTO SUCRÉ-SALÉ AU PICODON

Préparation : 30 min – Cuisson : 22 minutes



Ingrédients
(pour 6 personnes) :

1,5 Picodon affiné
375 g de riz pour risotto
300 g de lard demi-sel
20 g de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 échalotes
40 cl de vin blanc
1 bouillon de cube de volaille
0,5 l de lait
4 poires

Préparation :

- > Hacher les échalotes. Couper le lard en morceaux.
- > Préparer le bouillon de volaille en faisant fondre 1 bouillon cube de volaille dans 1 L d'eau chaude.
- > Dans une sauteuse, mettre l'huile d'olive et faire dorer les échalotes le lard et le riz pendant 2 min. Déglacer au vin blanc. Laisser évaporer le vin.
- > Baisser le feu et incorporer une louche de bouillon de volaille. Mélanger jusqu'à complète absorption du bouillon puis recommencer l'opération plusieurs fois pendant 20 min environ, puis finisse la cuisson du riz avec le lait.
- > Râper le Picodon et réserver.
- > Éplucher et couper les poires en cubes. Les faire revenir à la poêle à feu vif quelques minutes avec un peu de beurre.
- > Remettre le riz à chauffer à feu très doux. Ajouter les poires et le Picodon râpé. Mélanger.
- > Servir aussitôt, en accompagnement d'une viande blanche.