



## Risotto au fromage



### Ingrédients

- 50 gr Beurre
- 0.5 Oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail
- 2 bouquet de thym frais
- 400 gr Riz Arborio
- 150 ml de vin blanc
- 1000 Bouillon végétarien
- 200 gr de fromage de brebis Henri Willig Baby
- Poivre noir fraîchement moulu
- Sel de mer

Chez Henri Willig, nous aimons les plats délicieux qui mettent le fromage à l'honneur. Découvrez notre délicieuse recette de risotto au fromage de brebis, une expérience gustative à ne pas manquer. Ce risotto crémeux met en valeur la saveur unique de notre fromage de brebis Henri Willig. La texture douce et la riche saveur du fromage se marient parfaitement avec le riz Arborio et le vin blanc. Une touche de thym, d'ail et d'oignon ajoute encore plus de profondeur à ce plat.

### La préparation

- 1: Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer la moitié du beurre.
- 2: Y faire revenir l'oignon, l'ail et le thym, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre mais non coloré.
- 3: Ajoutez ensuite le riz et augmentez le feu jusqu'à ce que le riz commence à cuire. Au bout d'une minute environ, le riz sera légèrement translucide.
- 4: Ajouter maintenant le vin et continuer à bien remuer.
- 5: Baisser le feu pour que le mélange continue à bouillir. Ajouter une louche de bouillon à chaque fois et continuer à remuer constamment. Attendez à chaque fois que le bouillon soit absorbé avant d'ajouter une autre cuillerée. Lorsque tout le bouillon a été ajouté, continuez à remuer jusqu'à ce que le riz soit tendre, mais avec encore un peu de mordant.
- 6: Retirer la casserole du feu et ajouter le fromage de brebis Henri Willig.
- 7: Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre. Enfin, ajoutez la moitié restante du beurre pour rendre le plat délicieusement crémeux.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

## Prêt à préparer un risotto au fromage ?

Notre risotto au fromage de brebis est un must pour les amateurs de fromage. Commandez les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et préparez ce savoureux plat principal. Faites fondre le fromage dans le riz crémeux, ajoutez une pincée de sel et de poivre pour un équilibre parfait et terminez par une noix de beurre pour plus d'onctuosité. Merci à @frannfinn & @vitoriacm Marques d'avoir partagé cette délicieuse recette avec nous ! Bon appétit.

---