



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

La préparation

Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer la moitié du beurre. Y faire revenir l'oignon, l'ail et le thym, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre mais non coloré. Ajouter ensuite le riz et augmenter le feu jusqu'à ce que le riz commence à frire. Au bout d'une minute environ le riz devient légèrement translucide. Ajoutez maintenant le vin et continuez à bien remuer. Baissez le feu pour que le mélange continue à bouillir. Ajoutez une cuillère à soupe de bouillon à chaque fois et continuez à remuer constamment. Attendez à chaque fois que le bouillon soit absorbé avant d'en 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. Retirez la casserole du feu et ajoutez maintenant le fromage de brebis Henri Willig. Assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.

Enfin, ajoutez la moitié restante du beurre pour rendre le plat délicieusement crémeux.

Merci à : @frannfinn & ; @vitoriacmmarques qui a partagé ce plat avec nous. ;