



Risotto tricolore au fromage de chèvre



Ingrédients

- 400 riz à risotto (arborio ou carnaroli)
- 200 gramme de fromage de chèvre jeune Henri Willig
- 300 grammes de betteraves rouges cuites
- 2 échalote
- 1500 millilitre de bouillon de légumes
- 2 citron, pour le jus et le zeste
- Une goutte de vin blanc
- Huile d'olive extra vierge
- Beurre
- Basilic, roquette ou jeunes épinards

Comment préparer son propre risotto à la betterave ?

Ce risotto coloré à la betterave, au fromage de chèvre et au citron n'est pas seulement facile à préparer, c'est aussi une véritable sensation gustative. Les betteraves douces et terreuses se combinent à merveille avec le fromage de chèvre crémeux et un soupçon de citron frais. Ce plat s'inspire du *tricolore* italien, où les couleurs verte, blanche et rouge - représentées par les herbes fraîches, le fromage et la betterave - s'associent. Le risotto est ainsi non seulement agréable à l'œil, mais aussi particulièrement savoureux. Parfait pour un dîner de fête où l'on veut impressionner sans passer beaucoup de temps en cuisine.

La préparation

- 1: Couper la betterave cuite en petits morceaux et les écraser avec un filet de jus de citron et un peu de zeste de citron râpé jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter un filet d'huile d'olive pour plus d'onctuosité si nécessaire. Réserver le mélange.
- 2: Émietter le fromage de chèvre et le mélanger avec un peu de jus et de zeste de citron jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Réserver.
- 3: Hacher finement les échalotes et les faire revenir dans une bonne quantité de beurre jusqu'à ce qu'elles soient glacées et tendres.
- 4: Ajouter ensuite le riz à risotto aux échalotes et faire revenir brièvement à feu moyen-vif jusqu'à ce que le riz soit légèrement grillé et brillant.
- 5: Déglacer le riz avec un filet de vin blanc et continuer à remuer jusqu'à ce que le vin soit complètement absorbé par le riz.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- 6: Ajouter progressivement, cuillère par cuillère, le bouillon de légumes chaud au risotto et continuer à remuer constamment jusqu'à ce que le riz soit presque cuit. Ce processus prend environ 15 à 20 minutes.
- 7: Lorsque le risotto est presque cuit, ajouter le mélange de betteraves et le reste du jus et du zeste de citron. Goûter le risotto jusqu'à ce qu'il soit al dente.
- 8: Lorsque le risotto est prêt, ajoutez une noix de beurre supplémentaire pour obtenir une texture encore plus crémeuse. Laissez ensuite le risotto reposer pendant environ 10 minutes avant de le servir.
- 9: Servez le risotto à la betterave avec du fromage de chèvre émietté supplémentaire et décorez les assiettes avec des feuilles de basilic frais, des jeunes épinards ou de la roquette pour une touche tricolore colorée et savoureuse.

Expérimentez différents types de fromages de chèvre

Pour une dimension supplémentaire de la saveur, expérimentez les différents types de fromage de chèvre d'Henri Willig. Choisissez par exemple le jeune chèvre bio pour une touche plus subtile et crémeuse, ou encore le fromage de chèvre au miel et au thym pour une touche épicée. Ces fromages uniques permettent des associations de saveurs surprenantes qui donneront du relief à votre risotto. Osez varier et découvrez comment chaque fromage peut enrichir votre plat. Buon appetito !

Cette recette a été commandée par Henri Willig et créée par [CiaoTutti](#).
