



## 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

### La préparation

Ce risotto coloré à la betterave, au fromage de chèvre et au citron n'est pas seulement facile à préparer, il 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.