



Les plats principaux

Risotto aux pommes et au Cambozola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

7 1/2 décilitres de bouillon de légumes (chaud)
1 oignon (finement émincé)
1 gousse d'ail (écrasée)
300 grammes de riz pour risotto
1 pomme (coupée en dés)
125 grammes Cambozola (coupée en dés)
50 grammes de fromage de chèvre (doux)
50 grammes de parmesan (râpé)
2 cuillères à café d'oregano (frais)
50 grammes de noix (grossièrement hachées)
25 grammes de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Mettez le beurre et l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir l'oignon et l'ail 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le riz et continuez de remuer jusqu'à ce que tous les grains soient translucides. Arrosez d'une cuillerée de bouillon. Laissez absorber.

Répétez l'opération jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé. Le risotto doit être al dente après une vingtaine de minutes. Intégrez les noix, les dés de pommes, le fromage de chèvre, le parmesan, l'origan et le Cambozola.

