



Les plats principaux

Risotto aux poires et au Cambozola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

750 millilitres de bouillon de légumes (chaud)
125 grammes Cambozola (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)
1 oignon (finement émincé)
1 gousse d'ail (finement émincé)
300 grammes de riz pour risotto
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
25 grammes de beurre
2 poires (en dés)

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.

