



8 PERSONNES

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

- 500 g de riz Arborio ou riz rond à risotto
- 2 oignons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 cL de vin blanc
- 2 L de bouillon de légumes
- 30 g de beurre
- 50 g de crème épaisse
- 1 petit Chaource AOP (250 g)
- 2 courgettes
- 2 carottes
- Cerfeuil, persil
- Sel/poivre

Plat

RISOTTO AU CHAOURCE ET PETITS LÉGUMES

1. Taillez les courgettes et les carottes en petits dés et faites-les cuire séparément dans une casserole d'eau bouillante.
2. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faites des ronds de parmesan en poudre et enfournez à 180°C pendant 5 à 8 min. Décollez vos tuiles de parmesan et réservez.
3. Ciselez l'oignon et faites-le revenir sur feu doux avec le riz et les cuillères d'huile d'olive en remuant jusqu'à ce que les bords des grains de riz deviennent translucides.
4. Toujours en remuant mouillez votre riz avec le vin blanc. Une fois le vin blanc évaporé mouillez avec une louche de bouillon. Remettez une louche de bouillon dès que le riz a absorbé la précédente louche. Continuez jusqu'à ce que le riz soit cuit (fondant). Si vous manquez de bouillon continuez avec de l'eau chaude.
5. Sortez du feu et incorporez les dés de légumes et le beurre en petits morceaux. Remuez bien.
6. Ajoutez le Chaource coupé en petits dés (sans la croûte), la crème épaisse et remuez 1 à 2 min sur feux doux.
7. Assaisonnez et ajoutez les herbes ciselées.
8. Servez immédiatement avec les tuiles de parmesan en décoration.

Recette sur une idée originale de la section hôtelière du Lycée Vauban (Auxerre - 89)