

RISOTTO AUX POMMES, AU LARD ET À LA SAUGE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g** de riz à risotto (par ex. Carnaroli)
- 1-2** pommes de terre Pink Lady
- 80 g** de lardons
- 1** petite échalote
- 700 ml** de bouillon de légumes
- 100 ml** de vin blanc sans alcool
- 40 g** de parmesan
- de sauge fraîche
- de beurre, de poivre

Gloria Sommer



HEUREUSEMENT
IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 30 MIN.

1. Faire revenir : faire revenir le lard et la sauge dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis réserver.
2. Faire suer : faire suer les échalotes et le riz à risotto dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis déglacer avec du vin blanc.
3. Cuisson : ajouter progressivement le bouillon chaud en remuant jusqu'à ce que le riz soit onctueux (env. 18 min).
4. Finition : incorporer les dés de pomme, le parmesan et une noix de beurre. Laisser reposer 2 min.
5. Garniture : garnir de lardons, de sauge et de quartiers de pomme frais. C'est prêt !