



Risotto à l'ail des ours & fromaggini

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 oignon haché finement
- Beurre (pour faire suer l'oignon)
- 350 gr de riz pour risotto
- 7 à 8 dl de bouillon de poule chaud
- 100 gr d'ail des ours & huile de colza de Cécile
- 5 cs d'huile de colza
- 0,5 dl de crème
- Sel, poivre



Fromaggini :

- 4 fromaggini nature
- Sucre de canne, poivre



Préparation

Risotto :

- Faire suer l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide
- Verser le riz. Étuver
- Mouiller avec un tiers du bouillon chaud, ajouter le reste du bouillon en deux fois en remuant souvent
- Laisser mijoter 15 à 20 minutes. Le riz doit être moelleux mais garder une bonne consistance
- Incorporer l'ail des ours à l'huile de colza, ajouter la crème, saler, poivrer
- Répartir le sucre et le poivre sur les fromaggini. Gratiner sur la partie supérieure du four préchauffé à 200°C
- Dresser le risotto dans des assiettes creuses, garnir d'un fromaggini, décorer

*Récolté au printemps et préparé immédiatement après la cueillette
L'Ail des Ours & Huile de Colza de Cécile convient parfaitement
À cette recette originale qui ravira le palais de vos invités.*