

RISOTTO CRÉMEUX AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



Préparation: 20 min

Cuisson : 15 min.

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

- 400 g de riz à Risotto
- 6 dl de bouillon de légumes
- 1dl de vin blanc
- 2 échalotes
- 150 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 dl de crème 35%
- 0,5 dl d'huile de Colza
- 50 g de beurre

PRÉPARATION :

Emincer les échalotes et les faire revenir dans l'huile et le beurre.

Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Déglacer avec le vin blanc.

Mouiller avec le bouillon et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.

Ajouter la crème et le Vacherin Fribourgeois AOP, saler, poivrer et mélanger.

*Savourez
l'instant*

