

Risotto à l'ail des ours

(Pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.)

- 300 g de riz pour risotto : carnaroli
- 40 g d'ail des ours
- 100 g de vermouth blanc sec : Noilly Prat
- 1 litre de bouillon (*)
- 100 g d'oignon
- 40g de parmesan finement et fraîchement râpé : parmigiano reggiano
- 40 g de beurre froid
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive goût subtil
- Sel, poivre

1. Rincez l'ail des ours et hachez-le grossièrement. Portez le bouillon à frémissements et mixez-en 2 louches avec l'ail des ours. Réservez les deux bouillons, celui nature et celui à l'ail des ours, au chaud sur feu doux.

2. Hachez finement l'oignon et faites-le à peine blondir dans une sauteuse, dans l'huile d'olive. Versez le riz en pluie, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le riz soit nacré. Arrosez de vermouth et mélangez jusqu'à ce qu'il soit évaporé.

3. Mouillez alors le riz d'une louche de bouillon nature, et laissez cuire en remuant. Lorsque tout le liquide a été absorbé, ajoutez une nouvelle louche de bouillon nature. Continuez ainsi jusqu'à

ce que tout le bouillon nature ait été absorbé, cela prend environ 15 min. Versez alors le bouillon à l'ail des ours et continuez la cuisson 2 min encore. Salez si nécessaire et poivrez à votre goût.

4. Retirez la sauteuse du feu et incorporez le beurre sans cesser de mélanger, puis le parmesan. Goûtez et salez si nécessaire. Laissez reposer 2 min à couvert.

5. Servez le risotto chaud, avec encore du parmesan si vous le désirez.

() Choisissez votre bouillon préféré : légumes, volaille, bœuf...*