



Risotto au Gorgonzola et Poires

Temps préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 18 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 300g de riz Carnaroli ou Arborio
- 2 Poires Williams
- 170g de Gorgonzola
- 20cl de vin blanc sec
- 75cl à 1l de bouillon de légumes
(eau très chaude avec 1 portion de
bouillon surgelée Picard ou 1
cube à dissoudre)
- 1 échalote
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre.

Matériel : 1 casserole à fond épais.

PREPARATION

- 1 – Enlever la croûte du gorgonzola et le couper en morceaux.
- 2 – Peler les poires et les découper en petits cubes.
- 3 – Dans de l'eau bouillante, faire fondre le cube de bouillon (surgelé ou déshydraté).
- 4 – Eplucher et hâcher l'échalote.

CUISSON :

- 1 – Dans un faitout à fond épais, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les échalotes et les faire revenir 3 mn à feu moyen.
- 2 – Ajouter ensuite le riz et mélanger à feu vif jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 3 – Puis mouiller avec le vin blanc et le laisser s'évaporer. Mélanger sans cesse.
- 4 – Verser une louche de bouillon chaud, mélanger. Renouveler cette opération pendant environ 18 à 20 mn tout en continuant à mélanger.
- 5 – A mi-cuisson, ajouter le fromage et continuer à mélanger. Puis 5 mn avant la fin de la cuisson, ajouter les cubes de poires. Mélanger l'ensemble.
- 6 – Eteindre le feu, vérifier l'assaisonnement : saler peu (*le fromage est déjà salé*) et poivrer. Couvrir le faitout et laisser reposer environ 5 mn avant de servir. Le riz va continuer à gonfler : si le risotto a bien été remué, il est crémeux et prêt à consommer.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Le risotto n'attend pas : il doit être servi dès la fin de cuisson.