Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 30/40 minutes Temps de cuisson : 40/55 minutes



RISOTTO POIREAU, CANTAL ET LARDONS

Un risotto crémeux où la douceur du poireau se marie au fondant du cantal et à la gourmandise des lardons.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **La Charcuterie** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles..

LES INGRÉDIENTS



Riz à risotto
80 grs



Lardons
50grs



Gousse d'ail
1



Poireau
1



Cantal
50grs



Vin blanc
10cl



Ciboulette
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre
1 cuillère à soupe



Sel et poivre
1 pincée



Bouillon de légumes
350ml /pers

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préparez le bouillon avec de l'eau chaude. Lavez le poireau et le ciseler finement ainsi que l'ail.

ÉTAPE 2

Faites revenir les lardons à feu moyen dans une grande poêle 4/5mn. Réservez les sur le d'essuie tout.

ÉTAPE 3

Dans la même poêle, avec une noisette de beure, faites y revenir le poireau 2mn Salez et poivrez, ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'eau puis couvrez et laissez suer à feu doux 5/7mn.

ÉTAPE 4

Lorsque le poireau devient fondant, ajoutez l'ail et le riz et faites les cuire 1mn en remuant. Déglacez au vin blanc. Ajoutez 1/3 du bouillon et laissez le riz s'en imbiber lentement, en remuant régulièrement.

ÉTAPE 5

Dés que les grains de riz ont absorbé le bouillon ajoutez en à nouveau 1/3 puis répétez l'opération avec le reste du bouillon. En tout le risotto devrait cuire environ 18/25mn à feu doux en le remuant régulièrement. Ajoutez éventuellement de l'eau ou du bouillon pour faire cuire davantage le riz : il doit être fondant à l'extérieur et ferme à cœur.

ÉTAPE 6

Pendant ce temps ciselez la ciboulette. Râpez le cantal ou coupez le en petits dés.

ÉTAPE 7

Lorsque le riz est cuit et que le risotto à une consistance crémeuse, incorporez le cantal et remuez environ 1mn à feu doux.

ÉTAPE 8

Servez le risotto au poireau et cantal dans les assiettes et placez les lardons dessus. Saupoudrez de ciboulette. A vos fourchettes!



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter quelques gouttes de citron et quelques zestes en fin de préparation pour une touche de fraîcheur.