

RISOTTO CREMEUX ET COPEAUX OSSAU IRATY

*Pour 4 personnes – Préparation 10m – Cuisson 30 mn
Difficulté : Facile – Budget : Bon marché*



*Recette originale et crédit photo :
Vincent Poussard (AAPRA)*

INGREDIENTS

- 200 g d'Ossau-Iraty
- 1 oignon
- 60 g de beurre
- 300 g de riz risotto
- 1 l de bouillon de volaille
- ¼ l de crème liquide
- 2 pimientos de piquillos
- 1 bouquet de ciboulette, huile d'olive

PREPARATION

Dans une sauteuse, faire suer l'oignon coupé en dés dans du beurre et de l'huile d'olive, ajouter le riz et l'enrober de matière grasse jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Une fois cela fait, ajouter le bouillon louche après louche, en laissant le riz l'absorber au fur et à mesure. A la fin de la cuisson, utiliser le même procédé avec le ¼ de litre de crème.

Parsemer le dessus du risotto avec des copeaux d'Ossau-Iraty découpés à l'économique ; quelques morceaux de beurre et mélanger à nouveau juste avant de servir.

Dans une assiette creuse, disposez votre risotto. Tailler de petits bâtons de ciboulette et émincer les pimientos en fines lanières pour la décoration, et ajouter dans l'assiette.