

Risotto au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
6 pers.

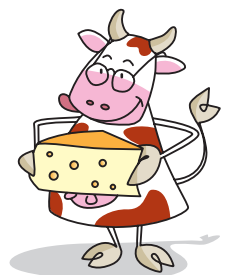
Ingrédients

Pour le risotto

- 300 g de riz Arborio
- 1 l. de bouillon de volaille
- 250 g de trompettes de la mort
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- 4 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 80 g de GRUYÈRE DE FRANCE
- Sel et poivre
- 4 tranches fines de jambon d'Aoste

Préparation

- Chauffez le bouillon de volaille.
- Lavez les trompettes de la mort plusieurs fois et égouttez-les bien. Faites chauffer un peu d'huile d'olive et ajoutez les trompettes de la mort émincées, salez et poivrez légèrement puis faites cuire jusqu'à ce qu'ils aient rendu l'eau, égouttez et réservez.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'échalote émincée avec un peu d'huile d'olive et une pincée de sel. Ajoutez le riz et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Versez le vin blanc et laissez évaporer de moitié. Continuez la cuisson, 18 minutes, en ajoutant le bouillon à hauteur du riz. Lorsque le riz a absorbé le liquide, renouvelez l'opération jusqu'à ce que le risotto soit cuit.
- Juste avant la fin de la cuisson, ajoutez le Gruyère de France, la crème et les trompettes de la mort. Mélangez bien.
- Pour servir, faites dorer des lamelles de jambon d'Aoste dans une poêle jusqu'à ce qu'elles deviennent craquantes. Déposez-les sur chaque assiette de risotto.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance