

Recette Végétarienne



 **4 PERSONNES**
 **Préparation : 10 min**
Cuisson : 30 min

- 200g de riz à risotto
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1/2 oignon
- 1/4 de botte de ciboulette
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 g de Chaource
- 40g de beurre
- 1 cc d'huile d'olive

Risotto au Chaource et ciboulette

1. Eplucher et ciseler le demi oignon. Ciselez la ciboulette et couper le Chaource en cube.
2. Dans le faitout mettre 1 cc d'huile d'olive et les oignons à feu moyen et faire suer 2 minutes.
3. Ajouter le riz et remuer 2 minutes pour le faire nacré (légèrement transparent) puis verser le vin blanc.
4. Une fois le vin blanc absorbé, ajouter le bouillon de légume à hauteur du riz et remuer jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz. Répéter l'opération pendant 15 à 20 minutes, puis une fois le riz cuit, éteindre le feu et incorporer le beurre, la ciboulette et le Chaource.
5. Déguster aussitôt!

