**Risotto crémeux de poireaux et brie**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Une image contenant alimentation, plat, contenant

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

60 g de beurre

1 grosse échalote

2 cubes de bouillon de légume

320 g de riz à risotto

25 cl de vin blanc

3 poireaux fins

5 brins de thym

100 g de fromage frais à tartiner ail et fines herbes

125 g de brie de Meaux

Portez à frémissement 1 l d’eau avec les cubes de bouillon de légumes.

Dans une grande casserole, faites revenir l’oignon haché avec 30 g de beurre. Ajoutez le riz et mélangez Dès qu’il devient brillant, ajoutez le vin et mélangez. Versez ensuite le bouillon chaud, louche par louche, en mmélangeant et en attendant à chaque fois que le liquide soit absorbé. Cela prend 20 min. environ.

Pendant ce temps, lavez les poireaux et émincez-les en rondelles de 2 cm. Faites-les revenir à feu doux dans une autre poêle avec 30 g de beurre et le thym, jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Ajoutez-les au risotto à la fin de la cuisson avec le fromage frais, mélangez, couvrez et laissez reposer 2 min. hors du feu. Servez en ajoutant le brie, coupé en tranches sur le dessus.

****

**Recette et stylisme : Annelyse Chardon**

**Crédit photo : Julie Mechali / Cniel**