

RISOTTO CREMEUX DE POIREAUX ET BRIE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes



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 remuant 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 : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel