

# Risotto au Banon, jambon cru et thym

Préparation **10 mn**

Cuisson **20 mn**

Temps Total **30 mn**



## Ingédients / pour 4 personnes

- 1 Banon
- 250 g de riz arborio
- 1 petit oignon
- 10 cl de vin blanc
- 75 cl de bouillon de légumes
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 tranches de jambon cru
- 3 branches de thym frais
- 30 g de beurre
- Poivre du moulin

## PRÉPARATION / Risotto au Banon, jambon cru et thym

1Peler et émincer finement l'oignon. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon.

2Ajouter le riz et le mélanger jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Verser le vin et le laisser évaporer.

3Poursuivre la cuisson en ajoutant le bouillon chaud au fur et mesure de son absorption par le riz, tout en mélangeant doucement. Hors du feu, ajouter le beurre puis le Banon coupé en morceaux. Mélanger.

### ***Pour finir***

Couper le jambon en petits cubes et l'ajouter au mélange. Parsemer le thym. Poivrer. Servir.