

Risotto de crozets au beaufort

Recette notée  4.7/5 - proposée par Saga



Accompagnement Pâtes, riz, semoule Risotto

Personnes

4

Facile

Bon marché

Ingrédients

- 400 g de crozets au sarrasin
- 200 g de beaufort
- 20 cl de vin blanc sec
- 750 ml de bouillon de poule
- 1 oignon
- 10 cl d'huile d'olive

Préparation

TEMPS TOTAL : 35 MIN



15 min

Cuisson : 20 min

- 1 Commencer par bien préparer tout les ingrédients.
- 2 Faire bouillir 75 cl d'eau puis rajouter un cube de bouillon de poule.
- 3 Pendant la cuisson du bouillon, râper le beaufort et hacher l'oignon.
- 4 Verser l'huile d'olive dans une bonne sauteuse et faire revenir les oignons (attention, ne pas trop les colorer) à feu moyen.
- 5 Rajouter les crozets et les mélanger à l'oignon, de sorte qu'ils absorbent ce qu'il reste de l'huile d'olive.
- 6 Verser le vin blanc, et attendre que les crozets l'aient absorbé.
- 7 Verser progressivement le bouillon de poule, d'absorbtion en absorbtion. Cette opération doit prendre 20 minutes.
- 8 Rajouter le beaufort et mélanger de façon à obtenir une préparation homogène.
- 9 C'est prêt, il n'y a plus qu'à servir, assaisonné de sel, de poivre ou de parmesan, en accompagnement d'une viande rouge. :-)