

I.

Risotto
infusé, lard
breton et
andouille





Ingrédients :

- 1 bouquet aromatique
 - 1 tranche de lard breton fumé
 - 1 tranche d'andouille de Guémené
 - 2 oignons de Roscoff
 - 150g de champignons
 - 500g de riz Arborio
 - 120g de crème fraîche
 - Quelques feuilles de roquette
 - Quelques copeaux de Parmigiano Reggiano
 - Quelques graines de courge
- 

Une recette gourmande et réconfortante
aux saveurs bretonnes...



Recette :

1. Préparez 1,5L de bouillon de légumes, ajoutez le bouquet aromatique et une belle tranche de lard breton fumé
2. Faites suer les oignons de Roscoff et les champignons
3. Ajoutez le riz Arborio et le faire nacrer
4. Ajoutez le bouillon de légumes petit à petit pendant la cuisson à feu doux tout en remuant régulièrement

La suite de la recette >

5. Incorporez la crème fraîche en fin de cuisson puis rectifiez l'assaisonnement

6. Faites rôtir une belle tranche d'andouille de Guémené

7. Pour le dressage : ajoutez la roquette, le parmesan et les graines de courges

Bon appétit !

