RISOTTO POIRES ET GORGONZOLA

Risotto



4 personnes | 20 min | 1,8 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 320g de Riz Baldo **(Réf : 303)**
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs **(Réf : 240)**
- 30g de Beurre
- 1 Echalote
- 1 verre de Vin blanc
- 2 Poires
- 100g de Gorgonzola
- 50g de Parmesan râpé
- 40g de Cerneaux de noix

PRÉPARATION

1. Faire chauffer une casserole d'eau, avec un bouillon de légumes ou avec une cuillère à dessert de nos 7 Saveurs
2. Casser les noix et couper les cerneaux en petits morceaux
3. Peler les poires, retirer le coeur et les couper en petits morceaux.
4. Mixer ou écraser à la fourchette la moitié des poires
5. Couper le gorgonzola en petits cubes
6. Faites revenir une échalotte finement coupée dans du beurre.
7. Rajouter un peu d'eau pour ne pas la bruler
8. Faites y revenir le riz une bonne minute en mélangeant
9. Rajouter le vin blanc et le faire évaporer en remuant régulièrement
10. Rajouter régulièrement de l'eau à votre riz et remuer (vous pouvez rajouter l'eau par louche, afin de ne rajouter de l'eau que 4 ou 5 fois pour la cuisson de votre risotto)
11. Après 12 minutes de cuisson de votre risotto, ajouter au riz la poire écrasée, les morceaux de poire et de gorgonzola
12. Continuer à rajouter de l'eau jusqu'à la cuisson souhaitée du risotto (environ 15 à 17 minutes au total de cuisson pour le riz selon votre goût)
13. Une fois la cuisson terminée, ajouter le parmesan, les noix et remuer
14. Saler et poivrer selon votre goût
15. Pour servir, vous pouvez utiliser des tasses renversées pour donner une jolie forme à vos risottos dans les assiettes