

Risotto au bleu d'auvergne et aux noix

Pour 3-4 personnes

300g de riz arborio ou de riz rond

1 oignon rouge

120g de bleu d'auvergne

10 feuilles de sauge

1 bonne poignée de cerneaux de noix

1l de bouillon aux herbes

150ml de vin blanc

Préparez un bouillon avec un cube de bouillon aux herbes dissous dans 1 litre d'eau bouillante.

Epluchez et émincez l'oignon, faites le colorer dans une grande casserole avec un fond d'huile d'olive. Quand l'oignon commence à se colorer, ajoutez le riz, mélangez et quand il devient translucide versez le vin blanc. Laissez le vin s'évaporer avant d'ajouter le bouillon louche après louche en attendant qu'il soit absorbé entre chaque louche.

En fin de cuisson ajoutez le bleu coupé en morceaux ainsi que les feuilles de sauge coupées en petits morceaux. Ajoutez les noix par dessus au moment de servir.

buon appetito!!