

Risotto à l'ancienne



Pour 4 personnes :

- 300 g de riz italien (arborio)
- 100 g de lard maigre
- 1 tranche de jambon épaisse (150 g)
- 150 g de champignons de Paris
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 tomates
- 10 cl de vin blanc sec
- bouillon de volaille
- 75 g de beurre
- 4 brins de persil
- sel, poivre du moulin

Coupez le lard en petits dés. Epluchez et hachez l'oignon avec la carotte. Nettoyez et émincez les champignons. Coupez le jambon en lanières. Pelez et épépinez les tomates. Concassez-les grossièrement.

Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole. Faites-y dorer les champignons 6 à 7 min. Salez, poivrez. Ajoutez les lanières de jambon et les tomates. Faites rissoler le tout encore 1 min puis réservez.

Dans le beurre de cuisson, faites revenir les dés de lard et le hachis d'oignon et de carotte 5 min sur feu doux. Ajoutez le riz. Mélangez 1 min pour que les grains soient bien enrobés.

Mouillez avec le vin blanc. Laissez-le s'évaporer sans cesser de tourner. Versez

progressivement le bouillon chaud en tournant sans cesse jusqu'à ce que le risotto soit cuit (20 min).

Pour servir, ajoutez les tomates, le jambon et les champignons réservés. Incorporez le reste de beurre. Rectifiez l'assaisonnement et parsemez de persil ciselé. Accompagnez de parmesan râpé.