

*Une recette du Potager à la Marmite !*

## Risotto à l'Ail des Ours



### **Ingrédients: (Pour 4 personnes)**

- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 30g de beurre
- 300g de riz pour risotto
- 2.5dl de vin blanc
- 8dl de bouillon de légumes
- 70g d'ail des ours
- 50g de parmesan
- 2 cuil. à soupe de mascarpone
- Sel
- Poivre

### **Marche à suivre:**

1. Eplucher l'oignon, puis l'émincer finement. Eplucher les gousses d'ail, puis les hâcher très finement.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'ail et l'oignon et les faire suer dans le beurre jusqu'à transparence. Ajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Ajouter le vin blanc. Laisser mijoter une ou deux minutes.
4. Pendant ce temps, hâcher grossièrement la moitié de l'ail des ours. Mixer l'ail des ours avec le bouillon à l'aide d'un mixeur.
5. Ajouter une à deux louches du bouillon et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le bouillon se soit évaporé en remuant de temps en temps. Ajouter ensuite petit à petit le reste du bouillon en procédant de la même manière. Laisser cuire environ 30 minutes jusqu'à obtenir un risotto onctueux.
6. Couper le reste de l'ail des ours en julienne. Après les 30 minutes de cuisson, ajouter la parmesan, le mascarpone et le reste de l'ail des ours. Bien mélanger. Saler, poivrer et déguster!