



## Risotto poireaux / bacon

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 personnes

- 1 cs d'huile d'olive
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 4 blancs de poireaux
- 2 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 320 gr de riz à risotto
- 150 gr de lardons de bacon
- 50 ml de vin blanc
- 50 gr de parmesan
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Sel, poivre

Couper les blancs de poireaux lavés en rondelles.

Dans un wok faire chauffer l'huile et le beurre et faire suer les poireaux pendant une dizaine de minutes. Saler, poivrer.

Pendant ce temps faire chauffer l'eau dans laquelle vous aurez émietté les bouillons cube

Mélanger lorsque l'eau est chaude et portée à ébullition.

Ajouter ensuite le riz dans le wok, mélanger jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Verser ensuite le vin blanc, mélanger et faire chauffer à feu doux jusqu'à absorption du liquide par le riz.

Alors verser une louche de bouillon et mélanger bien. Lorsqu'elle est absorbée renouveler l'opération et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit. J'ai quasiment utilisé tout le bouillon.

Une fois le riz cuit rajouter les lardons de bacon, puis le parmesan.

Mélanger le tout.

Hors du feu rajouter la crème, rectifier l'assaisonnement, mélanger à nouveau avant de déguster.