



Risotto aux poireaux, petits pois et lardons de bacon

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 pers / 6 points par pers

- 250 gr de riz arborio
- 150 gr d'allumettes de bacon
- 4 blancs de poireaux
- 700 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 180 gr de petit pois surgelés
- 45 gr de St Moret ligne et plaisir
- sel, poivre
- 1 cc d'huile d'olive

Constituer le bouillon en faisant chauffer l'eau contenant le bouillon cube. Réserver au chaud.

Couper le poireau en 2 dans le sens de la longueur, puis émincer le.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir le bacon et le poireau, laisser fondre le poireau 10 minutes tout en remuant régulièrement, puis ajouter le riz. Le faire revenir pendant 1 minute puis ajouter une louche de bouillon.

Verser une seconde louche une fois le bouillon absorbé et continuer ainsi jusqu'à épuisement du bouillon.

A ce moment-là incorporer les petits pois, le fromage frais, saler poivrer mélanger.

Poursuivre la cuisson 1 ou 2 minutes puis servir immédiatement.