***Risotto aux blettes...***

***Pour 4 personnes***

Pour le risotto

300g de riz arborio

4 feuilles de blette

1 oignon rouge

120ml de vin blanc

1.2 litres de bouillon

50g de Laguiole

Sel, poivre

100g de noisettes

Pour le jus de blette à la coriandre

3 brins de coriandre

1 gousse d'ail

300ml de bouillon

Lavez les feuilles de blettes et émincez-les finement en séparant le blanc du vert.

Epluchez l'oignon et émincez-le finement.

Versez un filet d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez l'oignon et le blanc de blette, faites revenir à feu moyen jusqu'à coloration.

Ajoutez le riz, mélangez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne translucide, versez le vin blanc et attendez qu'il ait été absorbé avant d’ajouter le bouillon louche par louche en attendant qu'il ait été absorbé entre chaque ajout. La cuisson doit durer environ 20 minutes, quand le riz devient moelleux et crémeux, ajoutez 1/3 du vert de blette et poursuivez la cuisson pendant 2-3 minutes. Coupez le feu et incorporez le Laguiole râpé ou en copeaux, salez, poivrez et mélangez.

Les noisettes grillées: Préchauffez le four à 180°C, étalez les noisettes sur une grille de four et enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir les noisettes avant de les concasser grossièrement et de les ajouter au risotto.

Préparez le jus de blette à la coriandre: Epluchez et émincez la gousse d'ail, épluchez les brins de coriandre.

Versez 1 filet d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez le vert de blette, la gousse d'ail émincée et les feuilles de coriandre. Faites revenir pendant 2 minutes puis versez le bouillon, laissey bouillir pendant 10 minutes puis coupez le feu et mixez le tout pour former un jus que vous servirez en accompagnement du risotto.

.