

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Pates

Risotto au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 300 g de riz Arborio ou Carnaroli,
- ✓ 1 oignon,
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- ✓ 50 ml de vin blanc sec,
- ✓ 1,5 litre de bouillon de volaille,
- ✓ 70 g de Bleu de Gex 6 semaines minimum ou Perachu si on l'aime plus « viril »,
- ✓ 50 g de Parmesan,
- ✓ 15 g de beurre.

Préparation

Portez à ébullition le bouillon de volaille, puis laissez frémir doucement.

Emincez l'oignon assez fin. Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y revenir les oignons pendant 5 minutes, sans coloration.

Ajoutez ensuite le riz et laissez cuire environ 1 minute. Il doit devenir nacré. Mouillez ensuite avec le vin blanc sec. Une fois le vin évaporé, ajoutez la première louche de bouillon, remuez et laissez le riz l'absorber avant de rajouter une nouvelle louche.

Procédez ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit (comptez 18 minutes) en remuant doucement sans cesser.

Juste avant la fin de la cuisson, ajoutez le Bleu de Gex coupé en petits dés. Quand le Bleu de Gex est bien fondu, enlevez du feu, ajoutez le Parmesan râpé et le beurre.

Poivrez, mélangez à nouveau et servez tout chaud dans une assiette creuse.

Recette originale de M. Olivier CABEL, Grand Coquelle.

