



**RISOTTO DE ROQUEFORT PAPILLON**  
**ET PETITS LEGUMES BIO,**  
**POUSSES ET PAIN CROUSTILLANT**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 30mn

**Ingrédients et quantités :**

Le risotto de roquefort Papillon bio : 300g de riz arborio – 1 échalote bio – 10cl de vin blanc sec – 1 litre de bouillon de légumes chaud bio– 125g de mascarpone bio – 150g de roquefort Papillon Bio – sel et poivre

Les petits légumes bio : 6 mini carottes bio – 1 tête de brocolis bio – 150g de petits pois bio – 150g de haricots plats bio – 20g de beurre bio – sel, poivre

Le pain croustillant : 6 tranches de baguette au pavot bio – 15g de beurre bio – 25g de roquefort Papillon bio

Dressage : balsmix – pousses de radis roses bio – 6 copeaux de roquefort Papillon bio – piment d'Espelette

### Progression :

Le risotto au roquefort Papillon bio : Epluchez l'échalote et ciselez-la. Faites chauffer une casserole avec un filet d'huile d'olive, puis versez le riz et l'échalote. Enrobez bien jusqu'à ce que le riz soit nacré. Ajoutez le vin blanc, laissez réduire, puis ajoutez une louche de bouillon de légumes chaud. Portez à frémissements, et une fois que le riz a absorbé tout le bouillon, et bien ajoutez une autre louche de bouillon. Recommencez ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit, 18mn. Les grains doivent être moelleux et légèrement fermes à l'intérieur. Ajoutez alors le mascarpone, et le roquefort Papillon bio. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire avec sel et poivre.

Les petits légumes bio : Epluchez les mini-carottes, lavez-les, et mettez-les dans une casserole avec le beurre. Couvrez à hauteur d'eau, puis portez à frémissements. Laissez cuire, et s'évaporer, jusqu'à ce que les carottes se glacent. Salez et poivrez.

Ecossez les petits pois. Faites chauffer un grand volume d'eau salée, puis faites cuire les petits pois 5mn. Egouttez et plongez dans un saladier d'eau glacée. Egouttez et réservez à nouveau. Plongez ensuite les haricots plats dans l'eau bouillante 5mn. Egouttez et plongez à nouveau dans l'eau glacée. Egouttez et réservez à nouveau. Faites cuire aussi le brocoli 8mn dans l'eau bouillante salée. Plongez aussi dans un saladier d'eau glacée, puis égouttez et réservez.

Le pain croustillant : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Faites fondre le beurre avec le roquefort Papillon bio. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau les tranches de pain des 2 côtés, posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four 15mn.

Dressage : Dans une assiette, dressez le risotto, puis posez dessus une tranche de pain croustillante et quelques petits légumes. Ajoutez quelques pousses de radis roses, ainsi qu'un copeau de roquefort. Parsemez de piment d'Espelette. Faites 5 points de balsamix.

### Le mot de Sandrine :

Une petite recette autour de produits de qualité bio, comme le roquefort Papillon, associé à de petits légumes de saison. Une assiette gourmande, créative, tendance jouant sur les textures, et sur la couleur verte du roquefort, et présenté ici sous 3 formes : mélangé dans le risotto, fondu et imprégné sur le pain grillé, puis cru en copeau. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>