

## Risotto aux pruneaux et à la pancetta

Pour 4 personnes:

320 g de riz arborio  
120 g de pancetta  
220 g de pruneaux  
200 g de blancs de poireaux  
1 oignon  
70 g de beurre  
90 cl de bouillon de boeuf  
1/2 verre de vin blanc sec  
1/2 cs d'huile d'olive  
sel, poivre



Hacher l'oignon ainsi que les blancs de poireaux. Dénoyer les pruneaux et les couper en tout petits dés.

Couper la pancetta en lamelles et les faire revenir dans la cocotte minute avec l'huile et la moitié du beurre. Ajouter l'oignon et les poireaux et faire légèrement dorer. Verser le riz et mélanger à feu vif, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller avec le vin et laisser évaporer. Ajouter le bouillon frémissant et mélanger.

Fermer la cocotte et augmenter le feu au maximum. Au premier sifflement, baisser le feu et laisser cuire 6 min à feu moyen.

Laisser alors sortir la vapeur et ouvrir la cocotte. Ajouter les pruneaux et le beurre restant. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement. Couvrir 1 à 2 min puis mélanger de nouveau avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>