

RISOTTO AU ROQUEFORT ET PETITS POIS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn (5 + 5 + 20)

Pour 4 personnes:

200 g de riz carnaroli (arborio ou vialone)

2 petits oignons nouveaux émincés

500 g de petits pois frais

1 l de bouillon de légumes gardé chaud (ou volaille maison ou fait avec un cube)

1 verre de vin blanc

2 grosses cûs de mascarpone

70 g de Roquefort coupé en petits morceaux

1 cûs de beurre + 1 cûs d'huile neutre (pépins de raisins pour moi!)

Sel et poivre

Ecosser les petits pois et les faire cuire à l'eau bouillante (ou mieux dans un bouillon) pendant 5 minutes environ. Les égoutter et les réserver.

Faire fondre les échalotes dans une noisette de beurre à feu assez doux, lorsqu'elles sont transparentes, ajouter une cuillerée d'huile et le riz. Poursuivre la cuisson une minute ou deux en remuant sans arrêt pour que les grains soient bien enrobés de gras et soient brillants.

Verser le verre de vin blanc, attendre qu'il soit complètement absorbé avant de verser le bouillon (gardé chaud) petit à petit, en attendant à chaque fois qu'il n'y en ait plus avant d'en rajouter un peu.

Lorsque le riz est cuit (18 à 20 mn) mais que tout le liquide n'est pas absorbé, en maintenant le feu doux, ajouter les petits pois et mélanger pendant une minute avec le mascarpone. Couper le feu, incorporer le Roquefort et lier délicatement le risotto avec jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.

Goûter et rectifier l'assaisonnement (pas trop de sel à cause du fromage).

Servir bien chaud dans des assiettes creuses.