



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



RISOTTO D'ABONDANCE



25 min de préparation

INGRÉDIENTS

150 g d'Abondance
1 oignon blanc
6 tranches de jambon cru
5 cl d'huile d'olive
250 g de riz rond (type Arborio)
10 cl de vin blanc
1 L de bouillon de légumes
20 g de beurre

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Taillez une douzaine de fines lanières d'Abondance à l'économe.

Coupez le reste de l'Abondance en morceaux, ciselez l'oignon et hachez deux des six tranches de jambon cru.

Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajoutez le riz et faites-le nacrer, déglacez au vin blanc.

Ajoutez du bouillon de légumes à hauteur, laissez frémir jusqu'à absorption complète du liquide, répétez l'opération jusqu'à cuisson complète du riz sans cesser de remuer.

Terminez en ajoutant les morceaux d'Abondance, le jambon haché et le beurre en parcelles.

Disposez dans une assiette le risotto en palets à l'aide d'un cercle en inox. Décorez avec des lanières d'Abondance, les tranches de jambon restantes et quelques herbes fraîches ciselées.