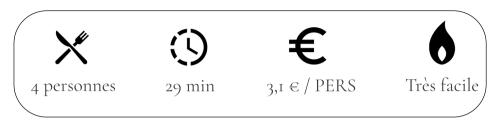
## RISOTTO AUX POMMES ET SPECK

## RISOTTO



## **INGRÉDIENTS**

- 320g de Riz Baldo (**Réf** : 303)
- 1 Echalote
- 1 verre de Vin blanc
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf** : **240**)
- 2 Pommes
- 120g de Speck
- 50g de Parmesan râpé
- 2 pincées de Romarin semi frais (Réf : 251)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût



## **PRÉPARATION**

- 1. Peler et couper la pomme en petits cubes
- 2. Détacher la couenne du speck et couper le speck en petits morceaux
- 3. Faire chauffer une casserole d'eau, avec un bouillon de légumes ou avec une cuillère à dessert de nos 7 Saveurs
- 4. Faites revenir une échalotte finement coupée dans du beurre.
- 5. Rajouter un peu d'eau pour ne pas la bruler
- 6. Faites y revenir le riz une bonne minute en mélangeant
- 7. Rajouter le vin blanc et le faire évaporer en remuant régulièrement
- 8. Rajouter régulièrement de l'eau à votre riz et remuer (vous pouvez rajouter l'eau par louche, afin de ne rajouter de l'eau que 4 ou 5 fois pour la cuisson de votre risotto)
- 9. Dans une poêle, faire fondre le gras du speck. Y faire revenir les pommes afin de les dorer un peu. Rajouter ensuite le speck pour le rendre un peu croquant
- 10. Après 12 minutes de cuisson de votre risotto, soit environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter au riz les pommes et le speck
- 11. Continuer à rajouter de l'eau jusqu'à la cuisson souhaitée du risotto (entre 15 et 17 minutes selon les goûts)
- 12. Rajouter deux pincées de romarin semi-frais
- 13. Ajuster sel et poivre selon votre goût
- 14. Retirer du feu, saupoudrer de parmesan, mélanger et servir (vous pouvez utiliser des tasses renversées pour donner une jolie forme à vos risottos dans les assiettes)

www.saporissimo.fr www.saporissimo.be