

RISOTTO AUX POMMES ET SPECK

RISOTTO



4 personnes



29 min



3,1 € / PERS



Très facile

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 échalote finement coupée dans du beurre.
5. Rajouter un peu d'eau pour ne pas la brûler
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)

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