

Risotto au safran et fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 oignon
- 1 cs de beurre
- 300 g de riz à risotto
- 2 dl de vin blanc
- 200 g de carottes
- 1 l de bouillon de légumes chaud
- 40 g de beurre
- 1 sachet de safran
- sel et poivre
- 200 g de Berner Hobelkäse AOP ou d'un autre fromage d'alpage à pâte dure ou extra-dure

Préparation

Émincer finement l'oignon, faire revenir dans le beurre chaud. Ajouter le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Verser le vin blanc, laisser entièrement s'évaporer.

Ajouter les carottes coupées en dés. Ajouter le bouillon peu à peu en remuant régulièrement, de sorte que le riz soit toujours recouvert de liquide.

Laisser mijoter env. 20 min jusqu'à ce que le riz soit bien crémeux et cuit *al dente*. Incorporer le beurre et le safran, rectifier l'assaisonnement. Garnir de rebibes de fromage et servir.