

Risotto au fromage d'alpage et aux herbes



Ingrédients pour 4 personnes

- différentes herbes aromatiques au choix
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 600 g de riz à risotto
- une tombée de vin blanc
- 1,2 l de bouillon de légumes
- fromage d'alpage à pâte dure râpé
- 150 g de beurre
- sel aux herbes, poivre

Préparation

Laver les herbes, les effeuiller et les hacher finement. Éplucher l'ail et les oignons et les hacher tout aussi finement.

Faire revenir l'ail et les oignons dans le beurre, ajouter les deux tiers des herbes et chauffer jusqu'à ce qu'elles dégagent leur arôme. Ajouter le riz à risotto et faire revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller avec le vin blanc.

Dès que le vin s'est évaporé, ajouter petit à petit le bouillon de légumes et laisser mijoter le tout en remuant constamment pendant environ 20 minutes.

Assaisonner avec un peu de sel aux herbes, du poivre et les herbes restantes. Incorporer le fromage d'alpage et mélanger jusqu'à ce que le risotto ait une consistance crémeuse.

Parsemer le plat d'un peu de fromage d'alpage râpé et de fleurs d'alpage comestibles. Un régal pour les yeux comme pour les papilles!