

# Risotto

## aux poires



### 4 Personnes :

Pour 4 personnes:  
250 g de riz à risotto  
120 g de parmesan  
râpé  
2 poires conférence  
1 oignon

30 cl de champagne ou  
vin blanc  
30 cl bouillon de  
légumes  
40 g de beurre  
Citron

Rince puis épluche les poires. Détaille-les en petits cubes. Citronne-les. Dans une poêle, fais revenir, dans le beurre, l'oignon finement émincé. Lorsqu'il est bien doré, ajoute les cubes de poire (gardez-en un peu pour décorer le plat avant de servir) et le riz. Mélange bien. Lorsque le riz devient translucide, ajoute le vin, mélange bien jusqu'à évaporation du liquide. Renouvelle l'opération avec cette fois une louche de bouillon de légumes. Alterne l'ajout du bouillon jusqu'à la cuisson complète du riz. Fais dorer le reste des poires dans un peu de beurre. Ajoute le parmesan et les cubes de poire réservés, avant de servir. Remue constamment le risotto pendant la cuisson pour éviter qu'il n'adhère à la poêle. Les poires Conférence résistent mieux à la cuisson. Tu peux aussi agrémenter le risotto de chips de poire séchée