



## RISOTTO À LA NOISETTE ET AU BEAUFORT

Ingrédients	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Riz Carnaroli	150 g	300 g
Noisettes	50 g	100 g
Beaufort	100 g	200 g
Ail	1 gousse	1 gousse
Oignon	1 pièce	1 pièce
Bouillon de volaille Ariake	2 sachets	4 sachets
Vin blanc	10 cl	20 cl
Dans votre placard :		
Beurre	30 g	50 g
Eau	45 cl	90 cl
Huile d'olive	5 cl	7 cl
Sel fin		
Poivre du moulin		



## Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 mn

### 1. La préparation

• Epluchez et ciselez l'oignon. Epluchez et dégermez la gousse d'ail. Concassez les noisettes. Faire bouillir l'eau et laissez infuser les sachets de bouillon de volaille. A l'aide d'un économe, réalisez des copeaux de Beaufort sur  $\frac{1}{4}$  et râpez les  $\frac{3}{4}$  restants.

### 2. Le risotto

• Dans une casserole, faire cuire « suer » les oignons avec la gousse d'ail pendant 2 minutes à feu doux avec une pincée de sel. Ajoutez le riz et le cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide « narez le riz ». Ajoutez le vin blanc « déglacez », puis à évaporation, ajoutez au fur et à mesure le bouillon tout en remuant à feu moyen « mouillez ». Laissez cuire 16 à 18 minutes en remuant.

• En fin de cuisson du riz, ajoutez le beurre et le Beaufort râpé.

### 3. Le dressage

• Dans une assiette creuse, dressez le risotto, puis déposez dessus les noisettes concassées et les copeaux de Beaufort. Terminez par quelques tours de moulin à poivre.

### 4. Le + du Chef

• Pour cette recette, il est conseillé d'utiliser un vin blanc sec de Savoie. Il est très intéressant d'utiliser un vin jaune ou vin de paille pour donner d'autres saveurs à votre risotto et développer les arômes typiques de la Savoie et du Jura.

### 5. Le Beaufort

• Fabriqué en chalet de haute montagne des pays du Beaufortin, de la Tarentaise ou de la Maurienne, le gruyère de Beaufort tient son appellation d'origine pour peu qu'il soit élaboré en altitude. Avec une odeur franche et développée, un toucher de pâte ferme mais souple, un goût fruité salé, des arômes floraux, le Beaufort remporte un franc succès.

