



Risotto franc-comtois

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 saucisses de Montbéliard
- 50 g de lardons
- 250 g de riz pour risotto
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 25 g de beurre
- 50 g de parmesan
- Poivre
- Sel
- 1 bouillon cube
- Persil plat

1. Détailler les saucisses en rondelles, les faire revenir avec les lardons dans une poêle puis les réserver.
2. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et de beurre.
3. Faire fondre 1/2 oignon, sans le faire brunir !
4. Ajouter le riz passé sous l'eau au préalable et laisser revenir quelques minutes jusqu'à ce que le riz devienne translucide.
5. Mouiller avec de l'eau et ajouter le sel, le poivre et le bouillon cube.
6. Ne pas mettre trop d'eau, et mouiller le riz de temps en temps.
7. Une fois le riz cuit (al dente), le sortir du feu.
8. Ajouter une noix de beurre, une bonne poignée de parmesan ; puis laisser reposer 5 min.
9. Mélanger les lardons et les bouts de saucisses de Montbéliard.
10. Servir chaud, dans un plat adapté avec du persil plat ciselé sur le dessus...

Les vins en harmonie avec ce plat

Dégustez ce plat avec un vin blanc comme un Alsace Pinot gris, un Jura blanc ou encore un Bourgogne blanc

© AJI Studio pour la Saucisse de Montbéliard