

Risotto au chèvre frais

4 pers | 17 mn

Les **ingrédients**

- 1 échalote
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 350 g de riz à risotto
- 750 g d'eau
- 1 cube de bouillon
- 150 g de chèvre frais
- 2 c. à s. de crème fraiche
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter l'échalote épluchée dans le bol. Hacher.

Etape 2

Racler les parois à l'aide de la spatule.
Ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler.

Etape 3

Ajouter le riz préalablement rincé à l'eau clair. Faire cuire, en laissant le bouchon du couvercle ouvert.
Ajouter l'eau, le cube de bouillon, le sel et le poivre. Faire cuire.

Etape 4

Au bout de 15 min de cuisson, ajouter le chèvre frais, la crème fraîche et le gruyère.
Servir le risotto aussitôt.