



Ingrédients

- 2 cs d'huile d'olive vierge extra
- 2 échalotes finement hachées
- 240 g de riz rond poli (pour risotto)
- 1 1/2 dl de vin blanc
- 5-6 dl de bouillon de volaille
- 1 laitue pommée bien ferme
- 30 g de beurre
- 3 cs de sbrinz râpé
- poivre noir du moulin
- 100 g de sbrinz à la pièce

Préparation

1. Eliminer les feuilles extérieures de la laitue. Casser toutes les autres feuilles jusqu'au cœur de la salade et éliminer les côtes. Couper les feuilles en fines lanières. Défaire le cœur.
2. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et y laisser revenir brièvement les échalotes. Ajouter le riz et le faire crever durant 1 minute. Ajouter le vin blanc et faire cuire jusqu'à évaporation. Ajouter 5 dl de bouillon de volaille, porter à ébullition et faire gonfler 10 minutes ou plus sur la plaque éteinte. Ajouter le reste du bouillon et la laitue, porter à ébullition, incorporer le sbrinz et le beurre et poivrer. Pré-parer des rebibes de sbrinz avec le couteau économique et les répartir sur le risotto.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch