

## Risotto à l'orge et au cidre



### Pour 3 personnes

- 150 g d'orge mondé
- 500 ml de bouillon de légumes (prévoir un peu plus au cas où)
- 1 échalote
- 300 g de poitrine de porc fraîche (ou demi sel préalablement cuite dans du bouillon)
- 10 cl de cidre doux
- 3 cuillères à soupe de ciboulette hachée

Découper la poitrine de porc en cubes.

Si on utilise de la poitrine fraîche, je conseille de la faire dorer dans une poêle à part.

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote émincée avec un peu de beurre. Lorsque l'échalote est fondante, ajouter les cubes de viande, faire dorer quelques minutes, puis mettre les grains d'orge.

Mélanger avec soin, puis verser le cidre. Porter à ébullition et laisser cuire à gros bouillons jusqu'à évaporation quasi complète du cidre. Ensuite, procéder comme pour un risotto classique : baisser le feu et ajouter une louche de bouillon. Laisser cuire jusqu'à évaporation, puis ajouter une autre louche de bouillon. Procéder ainsi de suite jusqu'à ce que l'orge soit cuit.

Ajouter la ciboulette, mélanger et servir de suite.