

# Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## RISOTTO CREMEUX AU FROMAGE DE CHEVRE ET AU NOIX

### Ingrédients :

280 g de riz spécial risotto (arborio pour moi)  
1/2 verre de vin rouge  
1 litre de bouillon de légumes chaud (ou à défaut de boeuf ou de volaille) quantité à utiliser selon la texture souhaitée, si on veut un risotto moins crémeux, on ajoute moins de bouillon  
1 cas de parmesan rapé  
1 oignon  
huile d'olive  
sel  
poivre  
quelques noix  
1/3 ou 1/2 buche de chèvre



### Préparation :

Emincer l'oignon, le faire blondir dans une casserole.  
Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne transparent  
Ajouter une louche de bouillon chaud, laisser le riz absorber le liquide (feu doux) ajouter le vin  
continuer à verser le bouillon petit à petit en remuant régulièrement. (ajouter une louche de bouillon quand le liquide est absorbé)  
Cuire ainsi le riz pendant 18-20 minutes.  
Quand le riz est prêt, ajouter le parmesan, le fromage de chèvre coupé en petits bouts. Ajouter les morceaux de noix.  
Bien mélanger et couvrir pendant 2-3 min.