

Risotto aux poires et au gorgonzola

POUR 4 PERSONNES

320 g de riz
Carnaroli ou Arborio

2 poires Passe-
Crassane ou
Williams

1 échalote

200 g de gorgonzola

1 l environ
de bouillon
de légumes

1 verre de vin
blanc sec

4 cuill. à soupe
d'huile d'olive
vierge extra

Sel, poivre
du moulin

Le gorgonzola est un fromage persillé, à pâte molle ou demi-dure, originaire de Lombardie. Il est fait avec du lait entier, son parfum est riche et son goût piquant. Marié avec des poires et du poivre, il n'en est que plus savoureux.

1 Pelez les poires, enlevez la croûte du gorgonzola ; coupez les poires en petits dés et le gorgonzola en morceaux ; réservez-les séparément.

2 Préparez le bouillon selon les indications du fabricant.

3 Épluchez et hachez l'échalote ; faites-la revenir dans une casserole à fond épais avec l'huile d'olive.

4 Ajoutez le riz et mélangez à feu vif jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouillez avec le vin, que vous laisserez s'évaporer. Ajoutez une louche de bouillon frémissant, mélangez jusqu'à ce qu'elle ait été absorbée par le riz. Renouvelez cette opération pendant 16 minutes, toujours en mélangeant, mais sans rajouter plus d'une louche de bouillon à la fois.

5 À mi-cuisson, ajoutez les morceaux de gorgonzola et, 5 minutes avant la fin, les dés de poire.

6 Éteignez le feu, vérifiez l'assaisonnement et servez aussitôt. Sur chaque assiette ajoutez 3 tours de moulin à poivre.