

Risotto de pommes de terre au poireau

Pour 4 portions



500 g de pommes de terre à chair farineuse

Laver, peler, râper à l'aide d'une râpe à roestis.

200 g de blanc de poireau

Laver, couper en deux dans le sens de la longueur et émincer finement.

5 dl d'eau

½ cc de sel

1 cc de bouillon de légumes

Porter à ébullition, ajouter le poireau et les pommes de terre, cuire 15 – 20 minutes, égoutter, remettre dans la casserole et retourner sur le feu, chaleur moyenne.

60 g de mascarpone

20 g de beurre

40 g de fromage râpé à pâte dure

(p. ex. Gruyère AOP, Sbrinz AOP, Etivaz AOP)

Incorporer successivement sans cesser de remuer.

Sel, poivre

Rectifier l'assaisonnement.

Remarque:

On peut servir ce risotto en accompagnement d'une viande ou d'un saucisson vaudois.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/

Recette "GrangeNews" – Edition n° 97 – Février 2020