

Risotto crémeux de poireaux et brie

Préparation **15 mn**

Cuisson **25 mn**

Temps Total **40 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

- Beurre : 60 g
- Grosse échalote : 1
- Bouillon de légumes : 2 cube
- Riz à risotto : 320 g
- Vin blanc : 25 cl
- Poireaux fins : 3
- Thym : 5 brins
- Fromage frais à tartiner ail et fines herbes : 100 g
- Brie de Meaux : 125 g

PRÉPARATION

1 Portez à frémissement 1 l d'eau avec les cubes de bouillon de légumes.

2 Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon haché avec 30 g de beurre. Ajoutez le riz et mélangez. Dès qu'il devient brillant, ajoutez le vin et mélangez.

3 Versez ensuite le bouillon chaud, louche par louche, en mélangeant et en attendant à chaque fois que le liquide soit absorbé. Cela prend 20 min. environ.

4 Pendant ce temps, lavez les poireaux et émincez-les en rondelles de 2 cm. Faites-les revenir à feu doux dans une autre poêle avec 30 g de beurre et le thym, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pour finir

Ajoutez-les au risotto à la fin de la cuisson avec le fromage frais, mélangez, couvrez et laissez reposer 2 min. hors du feu. Servez en ajoutant le brie, coupé en tranches sur le dessus.