

Risotto au fromage de chèvre, amandes et tequila



Ce *primo piatto* à la générosité onctueuse nous vient du nord de l'Italie. Petit clin d'œil à une mondialisation qui fusionne les goûts, j'ai choisi un premier mouillage à la tequila au lieu du traditionnel vin.

Ingrédients pour 8 personnes

250 ml d'huile d'olive vierge extra
6 échalotes émincées
400 grammes de riz Arborio, Carnarolu ou Vialone Nano
60 ml de tequila blanc
1750 ml de bouillon de poulet
180 grammes de fromage de chèvre frais finement râpé
100 grammes d'amandes émincées, finement grillées
poivre frais
sel

Préparation

1. Verser l'huile dans une sauteuse et y faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
2. Ajouter le riz jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé d'huile.
3. Déglacer avec la tequila jusqu'à ce qu'elle s'évapore.
4. Ajouter ensuite 500 ml de bouillon et mélanger continuellement jusqu'à ce que tout le liquide soit complètement absorbé.
5. Répéter l'opération pendant 25 à 35 minutes, par portions de 125 ml de bouillon. Le riz doit être cuit *al dente*, c'est à dire être légèrement croquant.
6. Une fois cuit, retirer la sauteuse du feu et ajouter le fromage de chèvre finement râpé ainsi que les amandes émincées. Saler si nécessaire et poivrer.

Buon appetito!