

Risotto aux poires et au gorgonzola



Le gorgonzola, fromage à pâte persillée, nous parvient du Moyen-Âge italien. Il confère aux plats une saveur particulière, que ce soit dans la polenta, les pizzas, ou dans ce cas, le risotto. Cette fois-ci, nous avons choisi de le marier à la douceur de la poire, avec une croquante touche de noix.

Ingrédients pour 6 personnes

5 poires fermes (pas trop mûres)
350 grammes riz Arborio
250 grammes de gorgonzola
1 dl de vin blanc
1 litre de bouillon de légumes
100 grammes de beurre
100 grammes de cerneaux de noix
Sel et poivre

Préparation

1. Emietter le gorgonzola et le conserver au réfrigérateur.
2. Faire griller légèrement les cerneaux de noix et réserver.
3. Eplucher 3 poires et les couper en deux, en enlevant le cœur.
4. Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle et y faire caraméliser les moitiés de poires pendant environ 20 minutes en les retournant délicatement.
5. Peler les deux autres poires et les couper en petits dés.
6. Faire fondre le reste de beurre dans une sauteuse et y faire revenir les dés pendant environ 5 minutes. Retirer du feu, de la sauteuse et réserver.
7. Verser dans cette même sauteuse (sans la nettoyer), le riz et le remuer à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser le vin blanc et laisser évaporer.
8. Verser ensuite le bouillon chaud par petites quantités, jusqu'à absorption totale du liquide. Ce processus prendra de 15 à 20 minutes.
9. Ajouter ensuite les dés de poires et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes en remuant sans arrêt.
10. Ajouter les morceaux de gorgonzola, mélanger et retirer du feu.
11. Décorer le risotto avec les 1/2 poires caramélisées et servir.

Bon appétit !