



Risotto aux petits pois, gorgonzola et menthe

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

650 g riz à risotto
3 échalotes
375 g petits pois
125 g de gorgonzola
250 ml vin blanc sec
1.300 ml brouillons
20 feuilles menthe fraîches
45 ml huile d'olive
sel, poivre

MODE DE PRÉPARATION

- Pelez et émincez les échalotes en petits morceaux. Lavez et ciselez les feuilles de menthe.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le riz dans la poêle et faites-le revenir 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne légèrement transparent.
- Ajoutez le vin blanc et laissez-le s'évaporer tout en remuant. Ajoutez alors une louche de bouillon et remuez jusqu'à son absorption.
- Répétez l'opération en versant louche par louche le bouillon, jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 20 minutes).
- Incorporez les petits pois et la menthe ciselée et le gorgonzola et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Mélangez bien puis servez directement dans les assiettes.
- Décorez de quelque feuilles de menthe