

### RISOTTO GORGONZOLA PERE E NOCI

#### *RISOTTO AU GORGONZOLA, POIRES ET NOIX*

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de riso carnaroli  
1 L de bouillon végétal  
50 g de beurre  
100 g de gorgonzola  
40 g de noix  
100 g de parmesan  
2 poires  
1 échalote  
1 verre de vin blanc

Hachez finement l'échalote et faites la blondir en casserole dans 30g de beurre.

Ajoutez le riz que vous laissez revenir quelques minutes puis déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer;

Ajoutez ensuite deux louches de bouillon brûlant, mélangez sans vous arrêter et lorsque le bouillon est totalement absorbé, ajoutez encore deux louches de bouillon.

Cette opération devra être répétée jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente (15-20mn).

Pendant ce temps, épluchez les poires, retirez les pépins et les parties dures et coupez-les en cubes.

Mixez une des poires au mixer.

Retirez la croûte du gorgonzola et coupez-le en cubes.

5 mn avant que le risotto soit cuit, ajoutez le gorgonzola en cubes, les poires en cubes et la poire mixée.

Eteignez le feu, ajoutez le parmesan, le beurre et mélangez le tout.

Au moment de servir, ajoutez les noix en morceaux et les tranches de poires en décoration sur chaque plat.