

Le Brisotto de l'écuyer

Pour 4 personnes

Difficulté : moyen

Ingrédients :

400g de blé cuit

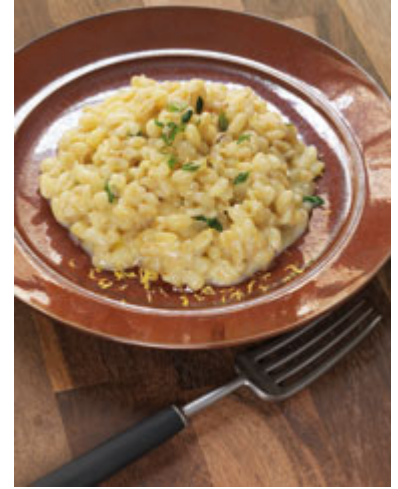
200g de Brie de Meaux

Le jus d'un citron

1 échalote

1 petit peu de vin blanc

Du thym



Préparation :

Hacher l'échalote et la faire suer dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Après 2 minutes, ajouter un peu de vin blanc et le thym puis terminer la cuisson de l'échalote.

Une fois que le vin s'est évaporé, ajouter le blé. Remuer et mettre des petits morceaux de BRIE qui doit faire la liaison du blé.

Ajouter un peu d'eau afin d'avoir une texture proche du risotto, pour trouver la texture parfaite entre le blé et le BRIE.

Ajouter le jus de citron (et le zeste) à la fin pour apporter une pointe relevée et assaisonnée au Brisotto.

Suggestion :

Pour un résultat plus doux, penser à ôter du BRIE avant de l'intégrer au blé.

Accompagnement :

Roquette