

# RISOTTO AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



**Risoritto**  
2,5 kg



**2**  
PERS.



**15**  
MIN.



**25**  
MIN.

## INGRÉDIENTS

- **2 tasses de riz « Risoritto » Vivien Paille**
- 1 oignon
- 1 dent d'ail
- 250 g d'épinards
- 3 c.s de persil plat haché
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 30 g de beurre
- 1,5 litre de bouillon de légumes
- Sel et poivre.

## ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans un peu d'huile.
2. Ajoutez le riz préalablement rincé à l'eau froide et versez une louche de bouillon chaud. Cuisez en mélangeant jusqu'à absorption complète du liquide
3. Réitérez l'opération louche après louche jusqu'à cuisson complète du riz. (une vingtaine de minutes).
4. Rajoutez les épinards coupés en lanières, et le persil. Continuez la cuisson pendant 3 minutes.
5. Mélangez le fromage de chèvre et le beurre au risotto.
6. Gardez au chaud sous un couvercle pendant 3 minutes et servez immédiatement