Risotto pain de sucre et viande hachée

Ingrédients (3 personnes)

-1 gros pain de sucre
-350 ml de bouillon de viande (porc ou volaille)
-1 verre de vin blanc (facultatif),
-200 g viande hachée,
- beurre
-100 g de lardons
-2 échalotes, 1 petite gousse d'ail
- sel, poivre,
-200 g de riz
- parmesan râpé

Préparation

Emincer les échalotes et l'ail.
Laver et couper le pain de sucre en fines lamelles.

Dans une poêle avec une bonne noix de beurre, faire cuire la viande et les lardons en ajoutant les échalotes et l'ail. Laisser dorer quelques minutes et ajouter le pain de sucre. Mélanger, baisser le feu et couvrir pour que les légumes fondent. Poivrer.

Après quelques minutes de cuisson, ajouter le riz puis un verre de vin blanc. Laisser évaporer un peu puis ajouter le bouillon petit à petit. Laisser cuire en remuant de temps à autres jusqu’à ce que le riz soit cuit. Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du parmesan.

Source : blog - lacuisineaquatremains