

Risotto de blettes et panais au roquefort

Ingrédients:

- 1 panais
- blettes
- 1 petit oignon jaune
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café d'aneth en grain
- 100ml de vin blanc sec
- 400g de riz à risotto
- 1l de bouillon de volailles
- 100g de roquefort

Préparation

Epluchez le panais, coupez le panais en dés, séparez le vert des blettes. Emincez les côtes et les feuilles séparément. Emincez l'oignon. Faites revenir l'oignon, les côtes de blettes et les dés de panais dans une cocotte avec de l'huile d'olive et l'aneth pendant 5 minutes. Ajoutez les feuilles de blettes et prolongez la cuisson de 3 minutes.

Mouillez avec le vin blanc. Ajoutez le riz préalablement rincé. Mélangez.

Faites chauffer le bouillon dans une casserole, puis versez-le louche par louche, en attendant à chaque fois que le liquide soit absorbé avant de verser la suivante. Procédez ainsi jusqu'à que le riz soit cuit.

Ajoutez le roquefort émietté avec la dernière louche. Servez aussitôt.