

Risotto de Crozet au lard fumé vosgien

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de Crozet

200 g d'allumettes de lard fumé

150 g de Bargkass

1 oignon

15 cl de vin blanc de cuisine

75 cl de bouillon de légumes

Préparations de base :

Ciseler finement l'oignon

Râper le Bargkass

Réaliser le bouillon de légumes en portant à ébullition 75 cl d'eau avant d'y ajouter un cube de bouillon.

Réunir et peser les autres ingrédients de la recette.

Réalisation :

Faire saisir le lard dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il devienne bien doré.

Une fois cuites, débarrasser les allumettes dans un plat et les réserver au chaud.

Prendre soin de conserver la graisse pour y faire ensuite colorer l'oignon.

Lorsqu'il commence à blondir, réduire le feu, ajouter les Crozet et les laisser s'imprégner de la graisse.

Déglacer à l'aide du vin blanc et laisser réduire entièrement.

Puis poursuivre la cuisson à feu très doux en incorporant le bouillon de légumes petit à petit jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

En fin de cuisson, incorporer le Bargkass et les allumettes de lard fumé.

Servir tout de suite après cuisson, parsemer de quelques herbes fraîches.

En plat unique, ou en accompagnement en réduisant les proportions.