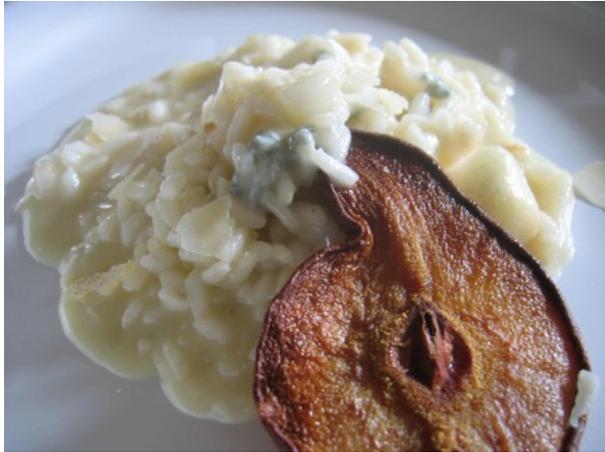


Risotto aux poires

Je l'**adore** et aujourd'hui, j'ai envie de manger "chaud" alors **je me régale** et je viens vous donner la recette ensuite. Mais voici un aperçu



Me revoilà.

Avoir un **blog culinaire** oblige parfois à manger tiède, à manger d'une main et à taper sur son clavier pour écrire les recettes de l'autre, mais le meilleur reste le **partage**, vous **lire** et **imaginer** les recettes pour les prochains jours.

Je suis partie d'une recette du livre **Risotto** de Marabout et comme à mon habitude, je l'ai un peu modifié au fur et à mesure des préparations tout l'hiver dernier.

C'est le premier fois que je le prépare cette année et j'avais très envie d'en **profiter** alors j'espère que je vous ai fait **saliver** et maintenant ... la recette

450 g de riz Arborio
70 g de beurre
240 g de gorgonzola
3 poires Comice
1 l de bouillon de poule
15 cl de vin blanc
Parmesan
Sel - Poivre

Epluchez les **poires**, enlevez le coeur et coupez-les en gros dés. Peut être que vous allez préférer des dés plus petits mais moi j'aime reconnaître le moelleux de la poire en comparaison avec le grain de riz.

Vous pouvez utiliser une 4me poire pour la **décoration**. Lavez la poire, coupez-la et faites-la sécher au four à 110° pendant un peu plus de 4 heures. Cela vous oblige à préparer le décor à l'avance mais pour un dîner entre amis cela fait de l'effet (ça compte aussi).

Enlevez la croûte du **gorgonzola**, coupez-le en dé.

Préparez le **bouillon de poule** (mais vous pouvez aussi utiliser un bouillon de légumes).

Dans une casserole, faites fondre le beurre, versez le riz et enrobez le riz de matière grasse. Attendez que le riz devienne transparent avant de verser le **vin blanc**.

Ajoutez une première louche de bouillon. Cuisez votre risotto doucement, ajoutez le bouillon louche par louche, il sera onctueux naturellement si vous ne le brusquez pas.

La cuisson doit être al dente, les grains de riz **légèrement croquant**. Mon riz cuit 16 minutes.

Deux minutes, avant la fin de la cuisson, versez les **dés de gorgonzola** et mélangez bien.

A la fin de la cuisson, ajoutez les **dés de poires** et le **parmesan**.

Goûtez, assaisonnez si nécessaire (**sel de Guérande** et **poivre du moulin**) et ajoutez s'il n'est pas assez onctueux un peu de mascarpone.

Couvrez la casserole d'une assiette creuse. Préparez vos décors et dressez les assiettes.