

Risotto aux figues et gorgonzola



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

Pour cette recette, les proportions sont "Quanto Basta", c'est à dire "autant que nécessaire". Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts :

- 200g de riz arborio
- 1 oignon jaune
- 10 figues
- 1 noix de beurre
- 1L de bouillon de légumes
- du gorgonzola
- du sel et du poivre

Emincez l'oignon et coupez 8 figues en petits morceaux.

Dans une casserole, faites revenir l'oignon avec le beurre pendant 3 minutes.

Ajoutez le riz et les figues coupées et versez par-dessus du bouillon de légumes de façon à recouvrir tout juste les ingrédients.

Mélangez bien et laissez cuire à feu moyen.

Lorsqu'il n'y a plus beaucoup de bouillon, ajoutez-en à nouveau et remuez de temps en temps.

Continuez comme ça pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Hors du feu, ajoutez le gorgonzola, assaisonnez avec du sel et du poivre et mélangez bien.

Coupez les figues restantes en quartiers et déposez-les sur le risotto pour décorer.

