

## Risotto à l'ail des ours et vieux Bargkass



### Ingrédients

pour 6 personnes

- 1 oignon ciselé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 500 g de riz spécial risotto
- 1 l de bouillon de poule
- Une noix de beurre
- 3 verres de vin d'Alsace sec
- 80 g de crème fraîche Label Rouge Alsace
- 120 g de vieux bargkass râpé
- 4 cuil. à soupe de pistou à l'ail des ours
- Sel et poivre du moulin

### Préparation

- Nacrer le riz dans l'huile d'olive puis ajouter l'oignon. Mouiller avec le vin. Remuer sans cesse jusqu'à évaporation du vin puis ajouter progressivement du bouillon bien chaud. Cuire 15 minutes en remuant très souvent.
- Quand le liquide est quasiment évaporé, ajouter le bargkass, une louche de bouillon, la crème, le pistou d'ail des ours puis le beurre.
- Arrêter le feu sous la casserole car le risotto doit rester crémeux. Servir aussitôt.
- Rectifier l'assaisonnement.

### Les conseils du chef

Un risotto se réchauffe mal. Il doit se réaliser à la minute. Vous pouvez accompagner ce risotto de poulet ou d'un poisson rôti.

### Boisson conseillée

Servir un bon Pinot blanc.

Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »

