



## *Risotto aux fromages*

### *Ingrédients*

*(Pour 6 personnes)*

- 300g de riz à risotto Arborio
- 1 ou 2 courgettes
- 200g de jambon de parme
- 10cL de vin blanc
- 1 cube de bouillon de poule
- 20cL de crème liquide
- 1/2 fromage type boursin (=75g)
- 70 à 100g de parmesan

Épluchez et coupez la courgette en petits dés, ainsi que le jambon de parme.

Il y a deux modes de cuisson possibles : au micro-onde et au four, alors choisissez un plat en fonction du mode choisit. Les cocottes noires de tupperware sont parfaites pour le micro-onde, et sinon n'importe quel plat avec couvercle allant au four fera l'affaire.

Versez le riz, la courgette, le jambon de parme et le vin blanc dans votre plat, et ajoutez le cube de bouillon dilué dans 65cL d'eau bouillante. Bien remuer et couvrir.

#### **Micro-onde**

Faites cuire 22mn à 750W et attendez 5mn. Ajoutez la crème, le boursin et le parmesan, et remuez.

Rectifiez l'assaisonnement si vous le souhaitez puis couvrir et laisser reposer 5mn.

#### **Four traditionnel**

Faites cuire 40mn à 180°C (four préchauffé). Ajoutez la crème, le boursin et le parmesan, et remuez.

Rectifiez l'assaisonnement si vous le souhaitez puis couvrir et laisser 7mn dans le four éteint.

Bon appétit ! :)