



Le plaisir des saveurs

Risotto au Brugge d'Abbaye Abt, chanterelles et râble de lièvre



Ingredienten:

- 150 g de Brugge Abt râpé
- 200 g de chanterelles
- 2 oignons
- Beurre Brugge 120 g + 60 g
- Sel et poivre
- 250 g de riz
- ¼ l de vin blanc
- ½ l de bouillon de légumes ou de poulet
- Feuilles de sauge
- 4 filets de râble de lièvre

Préparation:

- Émincez les oignons et faites-les revenir dans 120 g de beurre, ajoutez le riz et mélangez, ajoutez le vin, le bouillon et les épices. Faites cuire le riz en remuant et ajoutez le fromage en fin de cuisson.
- Entretemps, saisissez les filets de râble de lièvre dans 60 g de beurre, salez et poivrez.
- Réservez le beurre pour saisir les chanterelles.
- Servez le risotto, le fromage et les chanterelles.
- Ajoutez un peu de jus de la poêle et des feuilles de sauge.

- 4 personen
- 60 min
- Plat principal
- 2.5