

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

Ingredientien:

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

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/risotto-au-brugge-dabbaye-abt-chanterelles-et-rable-de-lievre>