

Risotto de pommes de terre primeur

(entrée ou accompagnement)

Pour 4 personnes

600 gr de pommes de terre bio et primeur (type Starlette)

1 gros oignon

2 échalotes

15 cl de vin blanc

1 litre de fond de légumes

Poivre

Sel

250 gr de lardons fumés

20 gr de beurre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Découper les pommes de terre en cubes de 1 cm et réserver dans l'eau à température ambiante, pour éviter l'oxydation et désamidonner légèrement, Emincer l'oignon et les échalotes, Fond de légumes à température (à base de cube ou de légumes)

Faire dégraisser les lardons dans une poêle puis réserver,
Faire réduire légèrement le fond de légumes en déglaçant les lardons,
Dans une cocotte faire fondre le beurre et l'huile d'olive, ajouter les oignons et les échalotes, et les faire suer sans les colorer,
Y ajouter les pommes de terre en continuant à remuer,
Ajouter le vin blanc et laisser réduire de $\frac{3}{4}$,
Ajouter petit à petit le fond de légumes déjà chaud tout en remuant délicatement,
Assaisonner de sel et de poivre à convenance,
Cuisson environ 15 min.
Ajouter les lardons pour les remettre à température,
Parsemer d'herbes fraîches de saison.

Astuce : peut-être servi avec un poisson. En remplaçant le fond végétal par un fond de poissons ou un jus de moule.

Bon appétit !

Recette proposée par Sébastien Guiavarch chef du restaurant le «Moulin de Kerguiduff» à Tréflaouéan (29).