

## Risotto aux céréales et saucisse au marc

Mise en place et préparation: env. 1 h 45 min



- 1 c.s. d'huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 1 gousse d'ail, pressée
- 300 g de risotto aux céréales
- 1 saucisse au marc (env. 300 g), pelée, hachée grossièrement
- 2 dl de vin blanc
- 8 dl fond de volaille ou de bouillon de poule, chaud
- 200 g de jeunes pousses d'épinard
- 50 g de beurre
- 120 g de vacherin fribourgeois, en petits dés

**Betty Bossi**

Recettes de Betty Bossi

1. Chauffer l'huile dans une casserole. Y faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter les céréales et la saucisse, faire revenir en remuant, jusqu'à ce que les céréales soient translucides. Verser le vin, laisser réduire de moitié. Ajouter le fond en remuant souvent, de sorte que les céréales soient toujours juste recouvertes de liquide. Laisser cuire env. 1 h et 10 minutes. Ajouter  $\frac{3}{4}$  des épinards petit à petit et faire tomber. Incorporer le beurre et le fromage et parsemer avec le reste des épinard

### Suggestion Miele:

Pas envie de remuer sans cesse ? Alors cuisez le risotto au four à vapeur.

Mettre l'huile, l'oignon et l'ail dans une casserole, cuire env. 2 min au four à vapeur à 100° C. Ajouter les céréales, la saucisse, le fond et le vin et cuire env. 1 h et 10 min à découvert à 100° C. Remuer à mi-cuisson. Ajouter les épinards les 5 dernières minutes de cuisson et incorporer le beurre et le fromage en fin de cuisson. La cuisson du risotto au four à vapeur nécessite moins de liquide, utiliser uniquement 1 dl de vin et 5 dl de bouillon.