

## Risotto au vin rouge & aux trois fromages



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Cuisson** : 30 mn

*Mon risotto par excellence ! Depuis toute petite, je fonds de gourmandise devant ce plat. D'ailleurs, si je demande à Yann "que veux tu manger ?", il me répond "maman, un risotto au vin".*

### Ingrédients

- 300 gr de riz arborio
- 50 gr de beurre
- 1 verre de vin rouge
- 2 cubes de bouillons de poulet
- 1 cs de crème
- 50 gr de conté
- 50 gr d'abondance
- 50 gr de parmesan

### Préparation

- 1 Faire revenir le riz dans le beurre, mouiller avec le vin, laisser réduire, ajouter les cubes de bouillon et l'eau.
- 2 Continuer à verser l'eau jusqu'à la cuisson du riz.
- 3 Mettre la crème et le fromage, bien mélanger, pour l'effet crémeux et servir aussitôt.

Proposé par



**Nathalie**

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

