

Risotto aux légumes d'hiver et au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Envie d'un peu d'un risotto mais aussi d'originalité ? Essayez ce risotto au roquefort.

Ingrédients

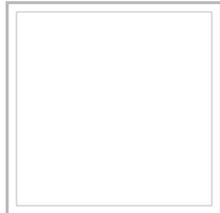
- 150 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 200 g de riz camaroli
- 1 litre d'eau
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de poulet
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre

Préparation

- 1 Coupez la carotte et le poireau en rondelles, puis l'oignon en dés.
- 2 Prenez une grande casserole et faites-y revenir les légumes coupés avec le riz dans l'huile d'olive durant 5 minutes.
- 3 Ajoutez l'eau puis le bouillon de poulet. Portez le tout à ébullition puis baissez le feu au minimum.
- 4 Faites cuire sans recouvrir pendant 20 minutes.
- 5 Quand votre riz est cuit, ajoutez aussitôt les morceaux de roquefort et mélangez.
- 6 Saupoudrez avec 2 tours de moulin à poivre puis servez bien chaud.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

