



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



## RISOTTO D'ABONDANCE



25 min de préparation

## INGRÉDIENTS

### Pour 4 personnes :

150 g d'Abondance  
1 oignon blanc  
6 tranches de jambon cru  
5 cl d'huile d'olive  
250 g de riz rond (type Arborio)  
10 cl de vin blanc  
1 L de bouillon de légumes  
20 g de beurre

## LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

**Taillez** une douzaine de fines lanières d'Abondance à l'économe.

**Coupez** le reste de l'Abondance en morceaux. Ciselez l'oignon et hachez deux des six tranches de jambon cru.

**Faites** revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajoutez le riz et faites-le nacrer, déglacez au vin blanc.

**Ajoutez** du bouillon de légumes à hauteur. Laissez frémir jusqu'à absorption complète du liquide. Répétez l'opération jusqu'à cuisson complète du riz sans cesser de remuer.

**Terminez** en ajoutant les morceaux d'Abondance, le jambon haché et le beurre en parcelles.

**Disposez** dans une assiette le risotto en palets à l'aide d'un cercle en inox. Décorez avec des lanières d'Abondance, les tranches de jambon restantes et quelques herbes fraîches ciselées.