

## Risotto de l'amitié de la guilde

### Pour 4 personnes:

1 échalote finement hachée  
300 g de riz pour risotto Uncle Ben's  
Beurre, sel, poivre  
1 dl de vin blanc  
6 dl de bouillon de poule  
40 g de Sbrinz



\* 100 g de bolets frais ou  
30 g de bolets séchés

Faire suer l'échalote dans un peu de beurre, ajouter le riz et le faire revenir sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Mouiller avec du vin blanc, ajouter le bouillon petit à petit et laisser cuire 15 minutes.

Assaisonner et ajouter délicatement les bolets\*.

Pour terminer, affiner avec le beurre et le Sbrinz.

\* Champignons frais: les faire revenir à part dans du beurre, les assaisonner et les affiner de fines herbes fraîches (thym, basilic) et d'un peu d'ail.

\*\* Champignons séchés: les faire tremper dans de l'eau, bien les égoutter et les faire revenir avec le riz.

**Nous vous souhaitons bon appétit!**