

Temps de préparation : 20 minutes
Portion : 4



Risotto au porc effiloché et fromage en grain

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de risotto Riso Bello
- 4 tasses de bouillon de poulet chaud
- 2 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe d'huile
- 1/2 tasse de vin blanc (ou 2 c. à table de vinaigre balsamique blanc)
- 1 tasse de fromage en grain
- 1 paquet (400g) de porc effiloché du commerce
- Une dizaine de petits oignons perlés
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 425 F. Éplucher les oignons et les enrober de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Enfourner pendant 10 minutes.
2. Faire réchauffer le porc effiloché selon les instructions figurant sur l'emballage.
3. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et ajouter 1 c. à soupe d'huile à feu moyen-vif. Ajouter le riz et bien brasser pour enrober les grains de beurre.
4. Verser le vin et bien brasser. Laisser mijoter jusqu'à ce que le riz soit presque sec.
5. Ajouter une tasse de bouillon et brasser de temps en temps jusqu'à ce que le bouillon soit incorporé. Répéter l'opération jusqu'à ce que le bouillon soit tout absorbé.
6. Entre temps, sortir les oignons du four et ajouter le vinaigre balsamique et le sirop d'érable. Bien mélanger et remettre au four 10 minutes.
7. Quand il ne reste plus de bouillon, ajouter le fromage en grain. Bien mélanger jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Saler et poivrer au goût.
8. Servir avec les oignons et une bonne portion de porc effiloché.