



# RISOTTO À LA TOMATE SÉCHÉE ET AU LIVAROT

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★★☆☆☆

Préparation : 🕒 15 mins

Cuisson : 🕒 30 mins

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

- 150 g de Livarot AOP
- 300 g de riz arborio
- 85 cl de bouillon de légumes (chaud)
- 20 g de Beurre d'Isigny AOP
- 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 8 pétales de tomate séchée
- 4 cuillères à soupe de mascarpone
- Sel
- Poivre

## Préparation

Préchauffez le four à 190°C.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites-y dorer les échalotes émincées. Versez le riz dans un plat à gratin. Arrosez avec le bouillon et ajoutez le beurre, les échalotes et les tomates séchées coupées en dés. Recouvrez de papier aluminium et enfournez pour 30 min.

A la sortie du four, enlevez le papier aluminium, puis incorporez le mascarpone et le Livarot coupé en dés. Mélangez bien, goûtez et ajoutez du sel et du poivre. Servez immédiatement.

**Astuce :** Si vous n'avez pas de four, procédez de manière traditionnelle en cuisant le riz dans une casserole et en l'arrosant progressivement avec du bouillon.