

## Risotto de Petit Epeautre du Velay à la fourme et aux girolles



### Ingrédients (pour 2 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1 PCE	oignon	~
0.16	Petit épeautre en sachet 1 kg SABAROT	0099383
0.1	vin blanc	~
0.5	Bouillon de légumes	~
0.1	crème fraîche	~
0.05	Fourme de Montbrison	~
0.18	Girolles en boîte 4/4 SABAROT	0089636

### Étapes de préparation

- 1 Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- 2 Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 2 à 3 minutes.
- 3 Ajouter le Petit Epeautre du Velay cru dans la poêle et faites dorer quelques instants.
- 4 Déglacez avec le vin blanc et ajouter le bouillon louche par louche, en attendant que le Petit Epeautre du Velay ait absorbé tout le liquide avant d'en rajouter.
- 5 Salez, poivrez et ajoutez la crème fraîche, la fourme de Montbrison coupée en morceaux et les girolles.
- 6 Faites cuire le temps que le fromage fonde et servez immédiatement.