

#29 - Risotto de petit épeautre au Bleu de Gex, petits légumes et noix

En partenariat avec l'Office de Tourisme Pays de Gex - Monts Jura

Cap sur le Pays de Gex - Monts Jura, aux portes de Genève, le partenaire de cet épisode. C'est d'ailleurs ici, que Le Bleu de Gex AOP est né ! Et ça tombe bien, Eloïse va le cuisiner dans la recette, qui provient directement de la Fromagerie de l'Abbaye à Chézery-Forens : un risotto de petit épeautre au Bleu de Gex, petits légumes et noix. Alors à vos écouteurs et en cuisine !

À ÉCOUTER ICI



Ingrédients (4 personnes)

- 250 g de petit-épeautre trempé 1h minimum ou la veille à l'eau froide
- 40 g de beurre de GEX
- 3 oignons de taille moyenne
- 200g de carottes
- 300g de petits pois ou 100g de petits pois écossés
- 100 g de vin blanc
- 800 mL environ de bouillon de légumes
- 200g de Bleu de GEX
- 20cL de crème crue de GEX
- 1 bouquet de persil haché + quelques pluches pour le dressage
- 100g de noix
- sel et poivre fraîchement moulu

