



## Le Cantal et la blonde de St-Flour en RISOTTO aux cèpes

( Pour 6 personnes - Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes )

### Les ingrédients :

- 250 Grs de lentilles blondes de Saint-Flour - 2 échalottes ciselées finement
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 litre de bouillon de volaille fait maison ou Ariaké
- 10 centilitres de vin blanc sec - 1 carotte - 50 Grs de lard maigre fumé détaillé en dés
- 400 Grs de cèpes frais - 150 Grs de cantal entre-deux râpé - 150 Grs de cantal jeune râpé
- Fleur de sel et Poivre du moulin

### La recette :

- Chauffez votre bouillon, nettoyez et coupez les cèpes en lamelles de 1 à 2mm puis les faire revenir dans une poêle chaude.
- Chauffez l'huile d'olive et y faire suer les échalotes finement ciselées, lorsqu'elle sont translucides ajouter les lentilles et bien mélanger pour les hydrater avec l'huile d'olive. Laissez chauffer 2-3 minutes et ajouter en une fois le vin blanc sec puis laissez évaporer en remuant sans cesse.
- Ajoutez ensuite 2 louches de bouillon puis remuez et laissez évaporer à feu doux. Ajoutez la carotte détaillée en mini brunoise et continuez avec le bouillon jusqu'à épuisement. Au bout de 40mn environ, vos lentilles doivent-être cuites "al dente".
- Lorsque tout votre bouillon est évaporé, détendre un peu les lentilles avec 1 ou 2 cuillères à soupe de crème et incorporez les cèpes cuits précédemment. Ajoutez le lard maigre.
- Mélangez et ajoutez les deux cantal râpés, laisser fondre 2 minutes, remuez et servez immédiatement.
- Goutez votre préparation, rectifiez l'assaisonnement et servez dans une assiette légèrement creuse que vous pouvez décorer avec quelques copeaux de Cantal et de belles lamelles de cèpes cuits.
- Bonne dégustation.

Bonne dégustation !

