

RISOTTO AU PESTO DE ROMPONS



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 22mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

Préparation:

- Mettre 60g de fromage sbrinz et 10g de raifort frais dans le bol de mixage et broyer 10 sec/vitesse 10.
- Ajouter les 80 g de rompons, 100g d'huile d'olive, le zeste et le jus de citron et le sel et réduire en purée 15 sec/vitesse 6 en s'aidant de la spatule, transvaser et réserver dans un bol