

## Risotto au vin blanc, à la pancetta et aux petits pois



**Préparation** : 15 minutes

**Temps total** : De 30 à 60 minutes

**Portions** : 4 portions

- 500 ml (2 tasses) de vin blanc
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon, finement haché
- 150 g (5 oz) de pancetta , coupée en petits cubes
- 2 gousses d'ail, hachées
- 500 ml (2 tasses) de riz arborio
- 125 ml (½ tasse) de pois verts surgelés
- 20 crevettes décongelées et égouttées

←250 ml (1 tasse) de fromage Le ChamPaître râpé

←Sel et poivre, au goût

## Méthode

1. Dans une casserole moyenne, faire chauffer le vin et le bouillon de poulet.
2. Dans une grande casserole à feu moyen-vif, chauffer l'huile. Y faire colorer l'oignon et la pancetta pendant 3 ou 4 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute de plus. Ajouter le riz et cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide, soit environ 5 minutes.
3. Ajouter une louche du mélange de vin et de bouillon et brasser continuellement jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide.
4. Ajouter les pois verts, les crevettes et le fromage et mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Assaisonner au goût.

En cas de non-disponibilité des fromages, remplacez le fromage Le *ChamPaître* par le *Grondines* ou le *Noyan*.