



# Sensuel comme un baiser

## Risotto aux pommes et au jambon



### Ingrédients

Pour 4 personnes

2 pommes, coupées en dés  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
1 échalote, finement hachée  
300 g de riz pour risotto  
1 dl de cidre ou de bouillon de légumes  
7-8 dl de bouillon de légumes  
50 g de sbrinz, fraîchement râpé  
poivre du moulin

### Décoration:

200 g de jambon, coupé en lamelles  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
quelques petites feuilles de sauge



Source: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

### Préparation

1. Faire revenir brièvement les pommes dans le beurre à rôtir, sortir de la poêle. Faire revenir l'échalote dans le beurre à rôtir, ajouter le riz et étuver jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller avec le vin ou le bouillon. Ajouter le bouillon peu à peu et cuire al dente 15-20 min en remuant fréquemment.
2. Incorporer le sbrinz et les pommes, chauffer brièvement, assaisonner.
3. Décoration: dorer le jambon et la sauge dans le beurre à rôtir.
4. Dresser le risotto sur des assiettes chaudes, décorer.

[www.goldkiss-apple.ch](http://www.goldkiss-apple.ch)