

## Risotto printanier à la fraise gariguette

# Recette de Luca Marolla, participant du défi culinaire Facebook 2015 – Gagnant N°4 – Catégorie Plats

▪ 4 Pers.

### Ingrédients

- 250 g de Risotto arborio Gran Gallo
- 2 échalotes
- huile d'olive Tramier
- 10 cl de vin blanc
- 2 bouillons de légumes
- coulis de fraise
- 1 petite càs de cumin
- une 20 vingtaine d'olives
- 250 g fraises gariguette
- 1 noix de beurre
- 100 g de parmesan
- 15 cl de crème fraîche
- sel, poivre, piment d'Espelette.

### Préparation

Mettre de l'huile d'olive dans une poêle, faire revenir les échalotes, mettre le vin blanc, faire réduire, mettre le risotto et le nacrer.

Mettre le bouillon et un peu de coulis de fraise pour donner un peu de couleur rose, faire cuire le risotto ajouter le cumin puis noix de beurre.

Un peu de crème fraîche, parmesan et en dernier, olives et fraises en petit morceaux.

Dresser, décorer avec une fraise et une olive, quelques gouttes d'huile d'olive, saupoudrer un peu de cumin et de piment d'Espelette, saler, poivrer.