

## Un risotto qui se prenait pour du riz au lait... salé...

Lorsqu'on ajoute du lait au bouillon de cuisson, on obtient un riz à la texture d'un riz au lait plutôt qu'un risotto...



### Ingrédients:

- 180 g de chèvre en bûche
- 50 g de crème liquide entière
- 300 g de lait Régilait® cuisine
- 400 g de lardons salés ou dés de volaille
- 1 marmite bœuf ou volaille Knorr®
- 300 g de riz Arroz
- sel de Guérande (modéré)
- poivre du moulin
- 800 ml d'eau

Mixer le chèvre 10 sec/vit 5+turbo au Cook'in®.




Ajouter la crème, le lait et les dés de viandes choisies.

Régler **3 min/80 °C/vit 2**.

Ajouter l'eau et le riz rincé, égoutté. Assaisonner.

Régler **20 min/100°C/vit2 « ôter le verre doseur »**.

Râper un peu de muscade et régler **5 min/vit 2 "sans chauffe"**.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Chèvre	10 sec			<b>TURBO</b>
	crème, lait, dés de viandes	3 min	80°C	2	
	Eau, marmite, poivre, sel	20 min	100°C	2	
	Muscade	5 min		2	