

## *Risotto pancetta et parmesan*

### Ingrédients

1 gousse	<i>Ail haché</i>
3	<i>Échalotes françaises hachées finement</i>
100 g	<i>Pancetta coupée en petits dès <b>William et Walter</b></i>
3 c. à soupe	<i>Huile de pépins de raisin</i>
450 g	<i>Riz pour risotto (un paquet) <b>Vrac en Folie</b></i>
150 ml	<i>Vin blanc sec</i>
	<i>Bouillon de volaille chaud en quantité suffisante</i>
50 g	<i>Roquette fraîche (facultatif) <b>Jardin du Marché</b></i>
150 g	<i>Parmesan Reggiano</i>
	<i>Sel de la <b>mer Morte à la fleur d'ail de la Tapani</b> et poivre au goût</i>

### Méthode

1. *Dans une casserole, faire chauffer l'huile et faire revenir l'ail, l'échalote et la pancetta sans les brûler*
2. *Ajouter le riz, remuer pour bien le nacrer, verser le vin blanc et laisser le riz tout en remuant absorber le vin complètement avant d'ajouter une louche de bouillon.*
3. *Baisser la température et ajouter le bouillon une louche à la fois jusqu'à obtention d'un riz crémeux. Juste avant la dernière louche de bouillon, ajouter la roquette (il est nécessaire de remuer constamment pendant la cuisson (20 minutes approximatives))*
4. *Mélanger le parmesan, poivrer et servir de suite*

**Note** *La quantité de bouillon est toujours approximative, mais pour la quantité de riz 750 ml de bouillon doivent être suffisants. Il est inutile de saler la pancetta et le parmesan sont suffisant.*