

## David Delacombaz

### Risotto au saucisson fumé à la borne et poireaux, tuiles au gruyère AOP

*Pour 4 personnes*

400g de riz à risotto  
120g de saucisson  
100g de poireaux  
600g de bouillon  
10g de vin blanc  
30g de beurre  
80g de parmesan  
Sel, poivre

**Pour les tuiles:**

300g de gruyère AOP

Émincer et laver le poireau

Cuire le saucisson 30minutes puis le peler et le couper en brunoise (petits dès)

Faire suer le poireau dans un peu de beurre

Ajouter la brunoise de saucisson

Mettre le riz jusqu'à ce que les grains deviennent translucides (nacrés)

Déglacer avec le vin blanc

Ajouter 1/3 du bouillon puis ajouter petit à petit le reste

En fin de cuisson ajouter le reste du beurre et le parmesan

Dresser dans une assiette creuse

*Tuiles*

Préchauffer le four position grill à 200c°

Déposer le gruyère AOP sur une plaque avec du papier de pâtisserie

Dès la première coloration sortir du four, laisser refroidir

Puis garnir d'une tuile le risotto



Cuisinier, Café du Gothard  
1700 Fribourg  
+41 (0)26 322 32 85