

# Riz à la valdotaine au Fontina



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Fontina](#)

250 g riz dur

50 g beurre

sel, poivre

## Préparation

Emincez la Fontina en très petits copeaux. Dans une marmite, faites bouillir 3 litres d'eau salée. Laissez tomber le riz en pluie tout en tournant pour qu'il ne colle pas au fond. Maintenez l'ébullition environ 15 minutes. Egouttez le riz sans insister. Versez-le humide dans une terrine chaude. Ajoutez la Fontina. Remuez à la mouvette afin qu'elle se mélange en fondant. Ajoutez le beurre fondu noisette. Remuez à nouveau. Assaisonnez au goût. Servez.