

HÔTEL – RESTAURANT

Le Hardi

Pouilly sur loire

Françoise et Dominique Fonseca

Risotto citron confit et artichaut barigoule et copeau de brebis

8 pers

400 gr de riz arborio / 1 oignon ciselé / 100gr gr de beurre / 2 citrons confit

16 artichauts / 1 oignon / 1 carotte / 1 gousse d'ail / 1/4 l de vin blanc / huile d'olive

risotto

Suer oignon et citron mettre le riz crevé mouiller progressivement avec 1.5 l d'eau ou fond blanc

Artichaut

Tailler brunoise les carottes, le céleri et l'ail suer à l'huile d'olive ajouter laurier les artichauts tournés mouiller pouilly et couvrir