

## Préparation

Émince l'oignon ou l'échalote et le faire revenir dans l'huile d'olive. Ajoute les Avoines, remue pendant 30 secondes, puis mouille avec le vin blanc. Cuire jusqu'à évaporation du vin blanc.

Les recouvrir de bouillon et laisse mijoter jusqu'à évaporation du liquide (à la manière d'un risotto).

Une fois que ces dernières sont cuites, verse la crème, le comté râpé.

Goûte, assaisonne, les avoines doivent être moelleuses.

## Ingrédients

Avoines (80g par personne)

Bouillon de volaille ou de légumes

15 /20 cl Vin blanc

1 Oignon ou échalote

80 g Comté râpé ou beaufort (à défaut, du parmesan)

Crème fraîche

2 cs Huile d'olive

Sel, Poivre



RISOTTO D' AVOINES 278