**Risotto aux carottes et Beaufort**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **(1)**
**- 2 échalotes**
**- 275 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 150 g d'allumettes de bacon**
**- 750 ml d'eau**
**- 2 tablettes de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)
**- 240 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz)[**arborio**](https://recettes.de/riz-arborio)
**- 125 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)
**- 100 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)
**- sel & poivre du moulin**
**- Huile d'olive**

Hacher ou râper le Beaufort.
Éplucher et émincer très finement les échalotes.
Éplucher et couper en très petits dés les carottes.
Couper les allumettes de bacon en petits dés.
Préparer le bouillon en diluant les tablettes dans l'eau chaude.
Faire blondir les échalotes dans 2 cuillerées d'huile chaude.
Ajouter les carottes et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.
Incorporer le bacon et laisser revenir jusqu'à ce qu'il soit doré.
Ajouter enfin le riz et remuer sur feu vif jusqu'à ce que les grains deviennent nacrés.
Verser le vin blanc et le laisser s'évaporer pendant quelques minutes.
Ajouter alors le bouillon louche par louche en remuant et en attendant que le riz
ait absorbé tout le liquide entre chaque louche.
Vérifier la cuisson du riz et arrêter d'ajouter du bouillon s'il est cuit avant (moi j'ai tout mis).
Incorporer alors la crème puis le fromage, vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Retirer du feu, couvrir et attendre une dizaine de minutes.
Répartir dans les assiettes chaudes et servir immédiatement.