

Risotto foie gras et sel truffé



J'adore le risotto. Et pour les fêtes j'ai décidé de lui ajouter une note « estivale » avec du foie gras et du sel truffé. Evidemment, ce n'est pas un plat très diététique, mais vu qu'on ne le fait qu'une fois dans l'année, on peut se permettre quelques folies ☐

Ingrédients pour 6 personnes : 2,5 (petits verres) de riz rond arborio – 6 tranches de foie gras cuit neutre – 100g de foie gras cuit – 3CS de crème épaisse 15% – Sel truffé – poivre – 1 oignon – 1L de bouillon de légumes bio – 1 verre de vin blanc sec – 1 belle noisette de beurre – 1CS d'huile d'olive.

Émincez votre oignon et réservez-le.

Mesurez votre riz et réservez. Surtout ne le rincez pas !

Dans une sauteuse, faites fondre votre beurre avec un peu d'huile d'olive (pour qu'il ne brûle pas).

Préparez votre bouillon et gardez-le chaud à côté de votre sauteuse où vous ferez le risotto.

Faites revenir votre oignon émincé pendant 2 à 3min sur feu moyen. Ajoutez ensuite votre riz pour qu'il nacre (qu'il

devienne transparent). Déglacez ensuite avec votre vin blanc.

Lorsque le vin blanc est absorbé, ajoutez une louche de bouillon. Remuez doucement. Une fois que le bouillon est absorbé à son tour, ajoutez de nouveau une louche de bouillon chaud.

Recommencez l'opération tout en remuant pendant 18min. (S'il vous manque du bouillon, ajoutez de l'eau chaude).

Après 18min, le riz doit être fondant.

Hors feu, ajoutez la crème et les 100g de foie gras en cube. Mélangez. Le tout doit fondre et rendre l'ensemble bien crémeux.

Poivrez légèrement. Ajoutez le sel truffé (attention à ne pas trop en mettre).

Répartissez l'ensemble du risotto dans des assiettes creuses chaudes. Placez une tranche de foie gras dessus, un tour de moulin à poivre et une pincée de sel truffé.

Servez aussitôt.



Accompagnez le risotto d'un **Saumur Les Perrières** (conseil de mon caviste chez Nysa Montorgueil)

Risotto d'automne

Le weekend dernier, j'ai acheté de magnifique légumes chez un producteur local. J'ai choisi son magnifique potimarron pour faire ce risotto. Mon chéri adore ça et ma belle maman n'ose pas trop en faire chez elle. Comme on fait tous un peu attention à nos artères, je l'ai fait en version plus légère qu'un risotto traditionnel. Une célébration de l'automne dans ce plat. Merveilleux.

Pour 6 personnes : 2 cups de riz arborrio – 1/4 de potimarron – 2L d'eau – 1 cube de bouillon de volaille dégraissé – 2CS de crème épaisse à 15% – 60g de fromage râpé – 1cc de sauge séchée – Poivre du moulin – 2 grosses poignées de pieds de mouton (les champignons) – 1 oignon rouge – 15g de beurre doux – 3CS d'huile d'olives.

Dans une marmite, placez 2L d'eau et le cube de bouillon de volaille. Apportez à petite ébullition.

Epluchez le potimarron et coupez-le en cubes moyens. Ajoutez-les au bouillon. Attendez l'ébullition et maintenez sur feu moyen.

Emincez finement votre oignon, et réservez.

Nettoyez les champignons et coupez-les en 4 ou 5 morceaux. Réservez.

Dans une poêle, faites fondre votre beurre avec 2CS d'huile d'olives. Faites revenir l'oignon 2 ou 3 minutes puis ajoutez le riz. Faites revenir jusqu'à ce que le riz devienne nacré (transparent).

Ajoutez une grosse louche de bouillon de cuisson du potimarron. Et remuez jusqu'à absorption totale du bouillon. Recommencez l'opération pendant toute la cuisson (entre 18 et 22min).

En fin de cuisson, faire revenir les champignons dans 1CS d'huile d'olive et un peu de beurre. Attention à ne pas trop les cuire. Il doit rester de la mâche.

Goûtez pour vérifier la cuisson et l'assaisonnement, le riz doit être fondant.

Hors feu, ajoutez la crème, le fromage râpé et la sauge. Remuez bien.

Ajoutez les morceaux de potimarron dans le risotto et remuez. Servez dans une assiette creuse et ajoutez les champignons. Donnez un tour de moulin de poivre.

Servez de suite, le risotto n'attend pas ! Savourez l'automne pleinement.

Risotto carottes et épices

Pourquoi un risotto aux carottes ? J'avais envie de changer de l'éternel risotto aux champignons... Et puis j'avais envie de carottes râpées. Alors l'idée d'incorporer mes carottes râpées à mon risotto à commencer à faire son chemin. Une amie m'a offert récemment une bouteille d'huile olive parfumée au citron et aux gingembre. 2 choses qui vont très bien avec les carottes... Me voici donc lancée. Un risotto, recette résolument italienne, parfumé aux épices d'Asie devrait faire un bon mariage !

Pour 4 personnes : 300ml de riz rond – 1,25cl de bouillon

chaud de légumes – 1 cœur de bouillon thaï – 3CS d'huile olive
citron & gingembre – 1CS de gingembre moulu – 2 carottes
râpées bio – 1CS de crème fraîche épaisse entière – 2CS de
ciboulette émincées

Préparez votre bouillon de légumes et ajoutez-y le gingembre
moulu. Maintenez très chaud (le bouillon ne doit pas refroidir
le risotto à chaque louche).

Dans une sauteuse, faites chauffer votre huile
citron/gingembre. Nacrez votre riz (il doit devenir
transparent). Ajoutez ensuite le cœur de bouillon et laissez
fondre dans le riz en remuant. Ajoutez votre première louche
de bouillon et commencez à compter 19min de cuisson. Remuez
souvent. Le riz ne doit pas coller au fond. Quand le bouillon
a été absorbé, rajoutez une grosse louche de bouillon chaud.
Répétez l'opération jusqu'à atteindre 16min de cuisson.

Nous sommes à 3min de la fin de cuisson. Ajoutez les carottes.
Continuez d'ajouter du bouillon et remuez.

Si vous manquez de bouillon, et pour évitez que le risotto
soit trop salé, ajoutez juste de l'eau bouillante.

Quand la cuisson est terminée (goûter pour vérifier si le riz
est bien cuit, sinon poursuivez la cuisson quelques minutes),
hors feu, ajoutez la crème fraîche. Goûtez pour vérifiez
l'assaisonnement. Ajoutez un peu de poivre blanc si besoin.

Ajoutez maintenant la ciboulette. Mélangez bien.

Servez de suite dans des assiettes creuses (ou bols) bien
chauds et laissez-vous emportez loin entre l'Italie et l'Asie
!