A VOS RISOTTOS !

Recettes de risottos

INGRÉDIENTS DE BASE ET MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Riz à risotto entre 200g et 300g cru pour 4 : Arborio ou Carnarolli
- Parmesan râpé
- Bouillon de légumes ou de volaille
- Huile d'olive
- Echalotte ou oignon
- Sel/Poivre
- Vin blanc (facultatif)

- Poêle wok ou sauteuse (Wok de préférence)
- Casserole
- Planche à découper
- Passoire
- Cuillère en bois
- Louche

Le risotto se remue très peu à la cuisson.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de champignons de Paris
- 200 g de riz à risotto (Arborio, Carnarolli…)
- ¼ de litre de vin blanc
- 2 échalotes
- 2 C.à.S d'huile d'olive
- 1,5 litre d' eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 80 g de parmesan râpé
- 2 c à s de mascarpone

1. Couper les pieds de champignons. Les laver puis les tailler en finement.
2. Dans une sauteuse, faire nacrer le riz (jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide) dans l'huile d'olive.
3. Hacher les échalotes puis les ajouter au riz. Mélanger.
4. Dans une autre casserole, faire bouillir l'eau pour y faire diluer le cube de bouillon.
5. Verser dans le riz le vin blanc et cuire jusqu'à ce que le vin soit totalement absorbé par le riz. Ajouter les champignons.
6. Mélanger puis verser un peu de bouillon à hauteur. Rajouter un peu de bouillon à mesure qu'il est absorbé par le riz. Remuer régulièrement. Compter 20 min de cuisson. Le riz doit rester un peu ferme sur l'extérieur des grains et fondant à l'intérieur.
7. En fin de cuisson, ajouter le parmesan et le mascarpone. Bien mélanger puis servir aussitôt.

RISOTTO AUX BLETTES

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de blettes
- 250 g de riz à risotto
- 1 L de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 gros oignon
- 15 cl de vin blanc
- 2 c à s d' huile d'olive
- 80 g de parmesan râpé
- Sel et poivre

1. Laver les blettes, émincer les côtes et ciseler les feuilles très finement. Dans une cocotte, faire « tomber » (réduire en volume) les blettes avec une c.à.s d'huile d'olive.
2. Préparer le bouillon : Faire diluer le cube de bouillon dans 1 litre d'eau bouillante.
3. Eplucher et ciseler l'oignon.
4. Dans une grande casserole faire suer l'oignon avec une c.à.s d'huile d'olive. Ajouter le riz et le faire « nacrer » (devenir légèrement translucide) en remuant régulièrement.
5. Verser le vin blanc et faire cuire environ 5 minutes à feu moyen en remuant.
6. Ajouter les blettes dans la casserole et bien remuer.
7. Verser peu à peu le bouillon - à mesure de son absorption par le riz - et remuer régulièrement (compter environ 20 minutes de cuisson).
8. En fin de cuisson, juste avant de servir, ajouter le parmesan et bien mélanger.

RISOTTO DE COURGETTES

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de riz
- 2 courgettes
- 20 g de parmesan
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 70 cl de bouillon
- huile d'olive
- sel, poivre

1. Epluchez, lavez l'oignon et l'ail puis passez-les au hachoir.
2. Lavez, pelez les courgettes. Coupez-les en petits dés.
3. A l'aide d'une râpe, râpez le parmesan puis réservez.
4. Mettez une casserole au feu. Versez y votre bouillon puis portez le à ébullition.
5. Dans une autre casserole, mettez à chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive.
6. Attendez que l'huile soit assez chaude puis faites-y blondir l'ail et l'oignon. Ajoutez ensuite, les dés de courgettes.
7. Laissez cuire pendant 10 min tout en remuant fréquemment.
8. Lavez le riz à l'eau courante puis joignez-le aux courgettes.
9. Faites revenir le tout, de manière à ce que le riz devienne translucide.
10. Arrosez cette préparation d'une louche de bouillon puis laissez frémir jusqu'à absorption.
11. Reprenez cette opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon.
12. Votre riz sera cuit au bout de 20 min.
13. Une fois le riz cuit, ajoutez à votre préparation, le parmesan. Assaisonnez, Servez.

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

Pour 4 personnes

Ingrédients pour les fruits de mer

- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 500 g de moules
- 500 g de coques
- 2 branches de persil
- 200 g de crevettes cuites
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre

Ingrédients pour le riz

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 g de riz arborio
- 15 cl de vin blanc
- 1 l de bouillon
- 2 c.à.s de concentré de tomate
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 50 g de parmesan râpé
- 1 branche de persil
- poivre

Préparez les fruits de mer :

1. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites y revenir l'échalote, le céleri et l'ail hachés.
2. Mouillez avec le vin blanc et laissez évaporer.
3. Ajoute les moules, les coques et le persil haché.
4. Poivrez, couvrez et laissez cuire 5 min. Récupérez le jus de cuisson. Décortiquez les moules, les coques et les crevettes (Gardez-en quelques-unes pour la déco) et réservez.

Préparez le risotto :

1. Préparer le bouillon.
2. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites y suer l'oignon et l'ail hachés.
3. Ajoutez le riz et nacrez le. Mouillez avec le vin blanc, poivrez et laissez évaporer. Mélangez le jus de cuisson des fruits de mer, le bouillon et versez louche par louche jusqu'à cuisson complète du riz. Ajoutez le concentré de tomate.
4. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les fruits de mer. Hors du feu, ajoutez le parmesan.

RISOTTO BROCOLIS ET CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 brocoli
- 250 g de champignons
- 250 g de riz arborio
- 12,5 cl de vin blanc
- 1 c à s d' huile d'olive
- 50 g de parmesan râpé
- 60 cl bouillon de légumes
- Sel / Poivre

1. Préparer le brocoli. Couper le brocoli en bouquets. Les cuire à la vapeur pendant 8 à 10 minutes. Les passer sous l'eau froide. Réserver.
2. Préparer les champignons. Nettoyer les champignons. Couper les pieds et les couper en quatre. Dans une poêle, faire colorer les champignons à feu vif avec un filet d'huile d'olive pendant 5 à 6 minutes. Réserver.
3. Préparer le risotto. Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de légumes. Réserver.
4. Eplucher et émincer l'échalote.
5. Dans un wok ou une casserole. Faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter le riz arborio et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pendant 1 minute pour bien l'enrober. Ajouter le vin blanc et faire réduire.
6. Verser une louche de bouillon chaud et laisser le riz s'imbiber. Répéter l'opération en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement absorbé entre chaque ajout. Cuire de 18 à 22 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.
7. Hors du feu, ajouter le parmesan, les fleurettes de brocolis et les champignons. Bien mélanger jusqu'à ce que la texture soit crémeuse. Parsemer de parmesan râpé juste avant de servir.

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de riz à risotto
- 1 échalote
- 1L bouillon de légumes
- 500 g d' asperges vertes (une botte)
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 50 g de parmesan
- quelques brins de ciboulette
- sel / poivre

1. Cuire les asperges dans un grand volume d'eau bouillante salée environ 10 min. Lorsqu'elles sont cuites mais encore légèrement croquantes, les plonger immédiatement dans de l'eau bien froide. Les récupérer à l'écumoire pour les déposer sur un papier absorbant. Tailler les pointes et les réserver. Tailler le reste en petits tronçons (environ 1,5 cm).
2. Préparer le risotto : éplucher et ciseler l'échalote. Rincer le riz. Le verser dans un wok avec l'échalote ciselée et l'huile d'olive. Laisser chauffer 2 à 3 minutes (jusqu'à ce que le riz devienne légèrement nacré), puis ajouter la moitié du bouillon.
3. Cuire doucement en remuant régulièrement avec une cuillère. Ajouter du bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe.
4. En fin cuisson, (compter environ 20 min), ajouter le parmesan.
5. Ajouter les petits tronçons d'asperges. Mélanger.
6. Déposer sur le risotto les pointes d'asperge et parsemer de ciboulette ciselée. Servir sans attendre.

RISOTTO AUX CROSNES ET LARD FUMÉ

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 200g de riz à risotto
- 250 g de crosnes
- 40 g de parmesan en poudre
- 1 échalote
- 10 g d' huile d'olive extra vierge
- 60 g de vin blanc sec +/-
- 850 g de bouillon de volaille
- Sel, poivre du moulin
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- quelques brins de ciboulette

Préparer les crosnes :

1. Mettre les crosnes dans un linge propre, ajouter une bonne poignée de gros sel et frotter énergiquement pour enlever les petites peaux. Les plonger pendant 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter.
2. Dans une poêle, faire chauffer 5g d'huile d'olive et ajouter les crosnes. Laisser cuire pendant environ 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.
3. Passer les tranches de poitrine fumées sous le grill du four pendant 5 à 6 minutes environ en surveillant la cuisson. Réserver.
4. Faire chauffer le bouillon.
5. Peler et émincer l'échalote.
6. Dans une grande poêle (wok), faire chauffer le restant d'huile d'olive et faire revenir l'échalote. Ajouter le riz et remuer pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.
7. Verser le vin blanc et laisser le riz absorber le liquide. Verser le bouillon de volaille louche après louche jusqu'à complète absorption du liquide et jusqu'à ce que le riz soit cuit.
8. Saler, poivrer. Ajouter les crosnes sautés et mélanger.
9. Parsemer de parmesan râpé et de ciboulette finement ciselée.
10. Déguster bien chaud avec les chips de lard fumées.

RISOTTO AUX COEURS D'ARTICHAUTS

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de riz pour risotto
- 1L de bouillon de volaille
- 1 bocal de cœurs d'artichauts
- 1 oignon
- huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- 40 g de parmesan râpé
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- basilic
- sel, poivre

1. Epluchez, lavez puis hachez l'oignon ainsi que l'ail sur votre planche de cuisine.
2. Lavez puis hachez ensuite le persil et le basilic.
3. Préparez le bouillon.
4. Versez dans une poêle 1 c. à soupe d'huile, et faites-y dorer l'oignon pour le ramollir.
5. Incorporez ensuite le riz et remuez minutieusement jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
6. Incorporez ensuite l'ail, puis arrosez avec le vin blanc. Laissez cuire de façon à laisser le vin s'évaporer.
7. Versez la moitié du bouillon, laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes puis salez et poivrez.
8. Lorsque le liquide se sera évaporé, ajoutez le bouillon restant et remuez souvent durant 18 min.
9. Incorporez pour finir le parmesan, la crème liquide et les artichauts préalablement tranchés en deux.
10. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire, couvrez et laissez reposer durant 2 min.

RISOTTO AU PISTOU

Pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz

- 250g de riz arborio (riz à risotto)
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 20g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel fin / Poivre

Ingrédients pour le pistou

- 2 cuil.à.s d'huile d'olive
- 1 cuil.à café de sel fin
- 100 g de brocolis cuits à l'eau salée
- 1 gousse d'ail épluchée
- 20 g de feuilles de menthe lavées
- 30 g de parmesan

1. Préparer le bouillon.
2. Dans une sauteuse, versez un trait d'huile d'olive et le riz, mélangez quelques secondes puis ajoutez l'échalote, faites revenir le tout sans coloration. Déglacez au vin blanc. Laissez réduire. Versez du bouillon à hauteur, mélangez de nouveau et laissez cuire pendant 18 minutes en remuant et en prenant bien les sucs de cuisson qui se forment sur les bords de la casserole. Pendant la cuisson, versez du bouillon dans le riz lorsqu'il s'évapore.
3. Pendant la cuisson du riz, préparez le pistou. Dans un mixeur, déposez l'ail avec une pincée de sel fin et la menthe, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, mixez, ajoutez les sommités de brocolis, ajoutez de l'huile si c'est trop épais, versez le parmesan. Mixez de nouveau. Vérifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Réservez de côté.
4. A la fin de la cuisson du riz, ajoutez du parmesan râpé.

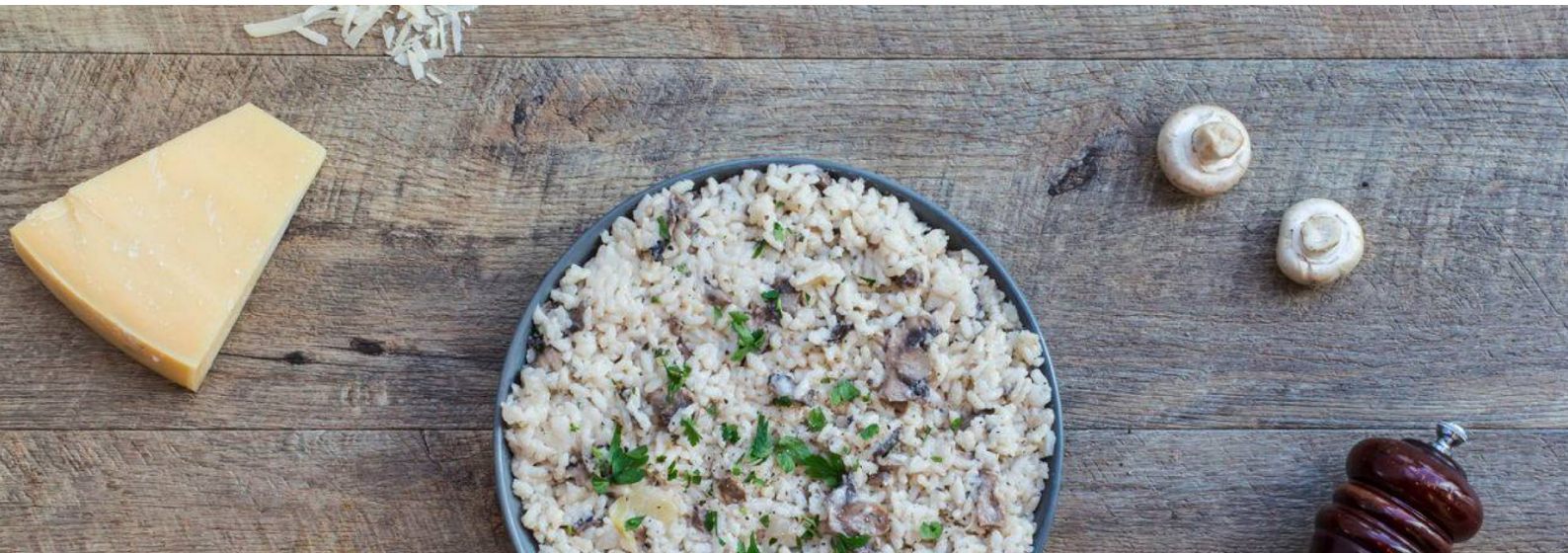
RISOTTO AUX POIREAUX

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de riz
- 2 poireaux
- 150 g de lardons fumés
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 L de bouillon
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- Sel

1. Émincez les poireaux et les échalotes.
2. Préparez le bouillon.
3. Dans une sauteuse, faites revenir les poireaux dans l'huile d'olive. Versez le vin blanc, remuez jusqu'à ce qu'il soit évaporé.
4. Ajoutez le riz, puis un verre de bouillon et mélangez.
5. Laissez le riz absorber le bouillon en remuant de temps en temps. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit et fondant.
6. Ajoutez les lardons fumés et remuez pour qu'ils soient uniformément cuits. Ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez avant de servir.

ASTUCES

Dans ce risotto aux poireaux et lardons, vous pouvez rajouter du parmesan. Remplacez les lardons par du lard fumé, il ramènera du goût. Parsemez le risotto de paprika au moment de servir.