



Risotto aux deux bouillons

Recette :

- Bouillon de Gambas : 1 litre
- Riz rond : 300g
- Échalotes : 2
- Huile d'olive : 3 cuillères à soupe
- Beurre : 15g + 1 noisette pour la fin
- Parmesan : 40g

Progression :



① Désamidonner le riz

Verser le riz dans une casserole, et le couvrir avec deux fois son volume d'eau froide, mettre à chauffer l'ensemble et dès les premiers bouillons, débarrasser le riz dans une passoire et le rincer abondamment à l'eau froide. Cette opération a pour effet d'enlever l'amidon présent dans le riz, afin d'éviter le goût de farine dans le risotto. Effectuer cette opération à l'avance.



② Faire suer les échalottes

Éplucher les échalottes, et les tailler finement (ciseler), les faire suer dans une poêle avec l'huile et le beurre sur feu doux.



③ Rendre translucide le riz

Mettre la source de chaleur sur moyen et ajouter le riz. Le remuer sans arrêt pour qu'il soit bien enduit de matière grasse et continuer à le cuire, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.



④ Ajouter le bouillon

Ajouter ensuite 1/5 de votre bouillon, et remuer sans cesse, jusqu'à l'absorption de celui-ci mais pas complètement, votre riz doit toujours rester "crémeux". Continuer cette opération.



⑤ Et zou, le parmesan

Lors du dernier ajout de bouillon, incorporer le parmesan, en copeaux, ou en poudre, remuer toujours sans cesse. La durée de cuisson totale du risotto est de 20 à 25 minutes, sans cesser de remuer et sur feu moyen.



⑥ Servir de suite

Ajouter une petite noix de beurre assaisonner à votre convenance et servir de suite. Toujours garder à l'esprit que votre risotto doit rester crémeux, voir coulant, ou gluant pour les moins poétiques, penser que même après cuisson votre riz continu à absorber le bouillon.



⑦ Crémeux, crémeux, crémeux...

Gros plan sur l'état très important du riz crémeux.