

# RISOTTO ALLA CARBONARA



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 400 G** de [riz Carnaroli](#)
- 2 L** de [bouillon « maison »](#)
- 1 VERRE** de vin blanc sec
- 180 G** de [guanciale](#)
- 4** jaunes d'œufs bio
- 90 G** de [pecorino pepato](#)
- 80 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- Quelques feuilles de persil plat
- [Poivre de Kampot](#)
- [Sel](#)

## RÉALISATION

- 1.** Mettre à chauffer 2 litres de bouillon maison. Vous pouvez y ajouter des carcasses de poulet, de la couenne de guanciale et des croûtes de Parmigiano Reggiano pour le rendre encore plus savoureux.
- 2.** Couper le guanciale en lardons puis les faire légèrement rissoler dans le fond d'une casserole, à feu moyen, avec quelques grains de poivre écrasés au mortier.
- 3.** Débarrasser les lardons de guanciale sur du papier absorbant, en laissant le gras rendu par le guanciale dans le fond de la casserole. Toaster le riz dans la casserole contenant le gras du guanciale en y ajoutant une pincée de sel.
- 4.** Au bout de deux minutes, lorsque le riz dégage un parfum de riz légèrement caramélisé, déglacer d'un verre de vin blanc, puis laisser le vin s'évaporer.
- 5.** Ajouter trois louches de bouillon dans le riz et faire cuire le riz pendant 14 minutes (ou le temps indiqué sur le paquet, moins deux minutes) en le mouillant de bouillon régulièrement et en remuant.  
**👉 Le risotto doit cuire à feu fort car il faut le titiller un peu pour qu'il rende le précieux amidon qui le rendra si crémeux.**
- 6.** Parallèlement, râper le pecorino et le Parmigiano à la [microplane](#), pour obtenir une "neige" de fromage très fine. Ajouter quelques grains de poivre écrasés au mortier et les jaunes d'œufs. Battre l'ensemble au fouet, puis à la maryse jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène.  
**👉 Il faut incorporer le mélange fromage-œufs énergiquement et rapidement pour éviter que les œufs ne cuisent dans le riz en s'agglomérant comme des œufs brouillés.**
- 7.** Au bout de 14 minutes de cuisson du riz, éteindre le feu et incorporer à la maryse le mélange fromage-œufs, en mélangeant énergiquement à la maryse pour créer une crème. Si besoin, détendre le risotto d'une louchette de bouillon.
- 8.** Dresser le risotto dans des assiettes chaudes en le parsemant des lardons de guanciale rôtis, d'un peu de persil ciselé, de copeaux de pecorino et d'un peu de poivre.