

# RISOTTO AU RADICCHIO DE TRÉVISE



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 450 G** de [riz Carnaroli](#)
- 2** radicchi de Trévise  
(à défaut de la chicorée rouge)
- 1 VERRE** de [vin rouge](#)
- 60 G** de beurre doux
- 100 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 70 G** de [guanciale](#)
- 1,5 L** de [bouillon « maison »](#)
- 3** gousses d'ail
- 1 BOTTE** de persil plat
- 1/2** citron bio
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#) et [poivre de Timut](#)

*" Dans ce risotto, l'amertume du radicchio de Trévise se marie à perfection avec la gourmandise du guanciale. " - Simone*

## RÉALISATION

- 1.** Mettre à bouillir 1,5 litres de bouillon "maison".
- 2.** Couper le guanciale en lardons fins, puis les faire rissoler dans une casserole. Garder le gras dans la casserole et réserver le guanciale rôti sur du papier absorbant.
- 3.** Toaster le riz pendant 2 ou 3 minutes dans la casserole contenant le gras du guanciale. Déglacer d'un verre de vin rouge et le laisser s'évaporer.
- 4.** Lorsque le vin est évaporé, cuire le riz pendant 14 minutes en l'arrosant régulièrement de bouillon.
- 5.** Dans l'attente, préparer le radicchio de Trévise. Couper les pieds des choux et les réserver, puis émincer les feuilles en lamelles.
- 6.** Mettre à chauffer un filet d'huile d'olive dans [une poêle large et profonde](#) puis y ajouter les gousses d'ail épluchées, dégermées et écrasées au presse-ail. Quand l'ail se colore légèrement, ajouter le radicchio de Trévise émincés. Saler, poivrer et laisser rôtir quelques minutes.
- 7.** Couper les pieds des Trévise en lamelles et les assaisonner d'un filet d'huile d'olive et de flocons de sel. Réserver.
- 8.** Râper le Parmigiano, ciseler le persil et réserver.
- 9.** Une minute avant la fin de la cuisson du risotto, ajouter les radicchio rôti et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 10.** Couper le feu et laisser la température du risotto descendre quelques instants. Incorporer alors le Parmigiano râpé, le persil ciselé, le zeste d'un demi citron et le beurre à l'aide d'une maryse ou « à la vague ».
- 11.** Dresser le risotto dans des assiettes chaudes. Parsemer de lamelles de guanciale rôti, de lamelles de trévise crues, de zeste de citron, de poivre de Timut et d'une feuille de persil. Servir aussitôt.