

RISOTTO GORGONZOLA E MOSTARDA

@chefzanoni_simone

3 personnes.

Ingrédients :

- 240 à 270 g de riz carnaroli.
- 150 g de gorgonzola picante, assez ferme (à défaut un autre fromage à pâte persillée).
- 50 g de Parmigiano Reggiano râpé.
- 20 g de mostarda de poire.
- 30 g de beurre.
- 5 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ).
- 80 cl de bouillon de poulet ou végétal « maison » (1 grand volume d'eau avec des épluchures de légumes préalablement rôties, du sel, du poivre, une carcasse de poulet, de l'ail, de l'oignon et des aromates selon votre goût).
- 1 verre de vin blanc sec.
- De la ciboulette.
- Du piment d'Espelette
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Préparer le bouillon en mettant à bouillir l'eau avec les ingrédients listés ci-contre.
- 2/. Lancer le risotto en commençant par faire « toaster » le riz dans une poêle avec la moitié du beurre fondu.
Ajouter un peu de sel.
- 3/. Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.
- 4/. Mouiller ensuite le risotto avec du bouillon et cuire pendant 13 minutes tout en remuant.
Goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire pendant la cuisson en ajoutant du poivre.
- 5/. Couper le gorgonzola en dés et réserver.
- 6/. Ciseler la ciboulette et réserver.
- 7/. Couper la mostarda en fines lamelles et réserver.
- 8/. Récupérer la chair des gousses d'ail confit et réserver.
- 9/. Après 13 minutes de cuisson, laisser le risotto reposer hors du feu pendant deux minutes.
- 10/. Hors du feu, ajouter l'ail confit, un peu de piment d'Espelette, la ciboulette ciselée, les dés de gorgonzola et un peu de Parmigiano. Attendre encore un peu puis monter « à la vague ».
- 11/. Ajouter le reste de Parmigiano et le reste de beurre puis mélanger à l'aide d'une maryse.
Ajuster la consistance en ajoutant du bouillon si nécessaire et monter encore « à la vague ».
- 12/. Dresser le risotto dans un plat de présentation puis ajouter harmonieusement les fines tranches de mostarda.
Terminer par un tour de moulin à poivre et déguster sans attendre.

Astuce : Servir le risotto dans des assiettes chaudes.