

RISOTTO DI MONTAGNA

@chefzanoni_simone dans les cuisines de @villamarioresort

4 personnes

Ingrédients

- 320 g de riz carnaroli.
- 700 g d'un mélange de champignons (cèpes et girolles par exemple)
- 2 gousses d'ail (pour cuire les champignons)
- 1 verre de vin blanc sec
- De l'huile d'olive
- De la sauge
- Du romarin
- 150 g de fromage d'alpage (à défaut du taleggio ou un autre fromage à pâte filante)
- 30 g de beurre
- 30 g de Parmigiano Reggiano râpé
- 1 bouillon « maison »

(2 l d'eau avec une carcasse de poulet, du sel, du poivre et de l'ail dans lequel on ajoutera les épluchures des champignons et même les feuilles, épines qui collent aux champignons lors de la cueillette... Bien sûr le bouillon devra être filtré)

Facultatif : 10 g de poudre de cèpes séchés et 30 g de truffe noire d'été



Les conseils du @chefzanoni_simone pour réussir un risotto :

- Pas de crème ou de mascarpone dans un risotto, c'est l'amidon contenu dans le riz qui va apporter l'onctuosité, le crémeux du risotto.
- Justement afin d'apporter l'amidon nécessaire, le riz utilisé doit être un riz pour risotto (carnaroli, aquarello, arborio...) d'excellente qualité. Au restaurant @legeorgeparis, le @chefzanoni_simone utilise un riz mûré 36 mois (disponible chez son fournisseur @francogulli).
- Le bouillon est très important pour obtenir un bon risotto. Il ne faut pas utiliser un bouillon industriel mais réaliser son propre bouillon avec les éléments disponibles : de l'ail, des aromates, des épluchures et des trognons de légumes, des croûtes de parmigiano reggiano, des parures de viande ou de charcuterie, du sel et du poivre... Tout est possible ! Comme le dit le @chefzanoni_simone, le bouillon est une « petite poubelle » et donc également un moyen de ne rien gaspiller. Il conseille même de faire un bouillon lorsque vous avez des ingrédients adéquats disponibles puis de le congeler pour un usage ultérieur comme un simple bouillon en guise de repas léger le soir ou, comme pour cette recette, la préparation d'un risotto.

Préparation

Conseil : le @chefzanoni_simone réalise sa recette en effectuant toutes les préparations en même temps... Pour une première, il est préférable de réaliser au préalable les opérations concernant les champignons afin de se concentrer sur la cuisson minutieuse du risotto.

1 - Nettoyer les champignons et les couper en morceaux

Astuce : les épluchures des champignons seront ajoutées au bouillon qui va servir à la cuisson du risotto.

2 - Préparer le bouillon, en assaisonnant environ 2 l d'eau avec les ingrédients listés ci-contre et en y ajoutant les épluchures des champignons.

Faire bouillir en vue de débiter la cuisson du risotto.

3 - Saisir à l'huile d'olive les morceaux de champignons dans une poêle bien chaude (fumante). Ajouter les gousses d'ail, du sel et du poivre ainsi qu'un peu de sauge et de romarin. Ajouter également un petit peu de beurre (1/3 environ).

4 - En fin de cuisson, débarrasser les champignons sur un papier absorbant, retirer les herbes et l'ail puis réserver.

5 - Couper le fromage en petits dés. Réserver.

Cuisson du risotto

1 - Lancer la cuisson du risotto en commençant par « toaster » le riz dans une casserole avec de l'huile d'olive, un peu de sel et de poivre. Il doit être chaud au toucher, avant de passer à l'étape suivante.

2 - Ajouter le verre de vin blanc et le laisser s'évaporer.

3 - Ajouter quelques petites louches de bouillon, en le filtrant. Prévoir environ 12 minutes de cuisson totale du risotto (temps à adapter selon le riz).

Ajouter un peu de poivre.

4 - Continuer et surveiller la cuisson du risotto en ajoutant du bouillon petit à petit. Goûter régulièrement.

5 - Ciseler finement du romarin et de la sauge.

6 - A l'approche de la fin de cuisson du risotto, ajouter les champignons dans le risotto et mélanger. Penser à réserver les plus beaux morceaux de champignons pour le dressage.

7 - Continuer la cuisson du risotto en ajoutant du bouillon.

8 - Ajouter la poudre de cèpes et un peu de poivre.

9 - En fin de cuisson (quand les grains de riz sont encore un peu blancs au centre et translucides sur les côtés), retirer le risotto du feu et le laisser reposer afin de faire descendre la température (atteindre environ 70 °C).

10 - Ajouter ensuite les dés de fromage, les herbes aromatiques ciselées, le reste du beurre, le Parmigiano râpé puis mélanger à l'aide d'une maryse ou mieux encore monter « à la vague ». Penser à réserver un peu d'herbes ciselées pour le dressage.

11 - Goûter le risotto et corriger l'assaisonnement si nécessaire (ajouter du poivre, du sel, du Parmigiano, de la poudre de cèpes...) ainsi que la consistance (ajouter du bouillon).

Monter encore « à la vague ».

12 - Dresser le risotto sur de belles assiettes.

Ajouter un peu d'herbes ciselées ainsi que les champignons réservés.

13 - Terminer en râpant de la truffe noire d'été.

Astuce : toujours servir le risotto dans des assiettes chaudes.

