

RISOTTO CHAMPAGNE ET CHIPIRONS

@chefzanoni_simone dans les cuisines de la maison @champagne_philipponnat

2 personnes

Le « burro acido » est à préparer à l'avance.

Ingrédients

- 200 g de riz carnaroli
- 50 cl de champagne
(dont 20 cl pour cuire les vongole et 20 cl pour cuire le riz)
- 600 g de vongole (seul le jus est utilisé dans la recette, déguster le reste en salade par exemple ou de toute autre manière selon votre goût)
- 4 gousses d'ail frais
- Du « burro acido » (chauffer dans une casserole un mélange de 30 cl de vinaigre et 30 cl de vin blanc, laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance mieleuse. Laisser refroidir. Ajouter 200 g de beurre pommade et mélanger)
- Du persil plat
- 12 cl d'huile d'olive
- 2 tiges de cébette
- 60 g de chipirons
(bien nettoyés)
- Le jus et les zestes d'1/2 citron jaune bio ou non traité
- Du sel de Maldon
- Du poivre



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 épiluchures 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

1 - Dans un faitout, faire chauffer de l'huile d'olive. Une fois l'huile très chaude y jeter les vongole ainsi que 3 gousses d'ail frais et une partie du persil plat.

Ajouter ensuite le champagne et couvrir immédiatement.

2 - Une fois la cuisson terminée (les vongole s'ouvrent) retirer le faitout du feu et le placer à proximité immédiate (le jus de cuisson va être utilisé comme « bouillon » pour cuire le risotto).

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

4 - Ajouter le champagne et le laisser s'évaporer.

5 - Ajouter du jus de cuisson des vongole et poursuivre la cuisson du risotto.

6 - Ciseler les tiges de cébette et du persil plat.

7 - Continuer la cuisson du risotto en ajoutant toujours du jus de cuisson des vongole ainsi qu'une gousse d'ail frais coupée en deux.

8 - Saler et poivrer les chipirons et y ajouter de l'huile d'olive.

9 - Snacker rapidement les chipirons ainsi préparés dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive.

La cuisson dure environ 30 secondes, pas plus.

10 - Débarrasser les chipirons, ajouter du jus et des zestes de citron et réserver.

11 - Retirer l'ail frais du risotto.

12 - Ajouter un petit peu de champagne dans le risotto, mélanger, retirer du feu et laisser reposer.

13 - Ajouter une noix de « burro acido », les tiges de cébette et le persil plat ciselés et du poivre puis mélanger à l'aide d'une maryse.

14 - Monter ensuite le risotto en ajoutant de l'huile d'olive en filet.

15 - Ajuster la consistance en ajoutant du jus de cuisson des vongole si nécessaire puis monter « à la vague ».

16 - Dresser le risotto dans de belles assiettes et ajouter les chipirons et leur jus de cuisson. Ajouter une petite feuille de persil plat.

Astuce : toujours servir le risotto dans des assiettes chaudes.

