

RISOTTO POMODORO BURRATA ET COCHON

(Risotto tomates, burrata et cochon)

@chefzanoni_simone

2 personnes

Ingrédients

- 200 g de riz carnaroli
- 80 g de guanciale
- 4 grains de poivre concassés au mortier
- De l'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec

Pour le bouillon de tomate

« maison »

- 400 g de pulpe de tomate
- 400 g d'eau
- Un « collier de cochon ».

Il s'agit d'enfiler sur une ficelle des morceaux de couenne de guanciale (à défaut une autre charcuterie...) pour donner du goût au bouillon. La ficelle servant à retirer facilement les morceaux au moment d'utiliser le bouillon

- 6 gousses d'ail
- L'eau de la burrata
- Les tiges du basilic utilisé pour la garniture
- La peau des tomates utilisées pour la garniture

Pour la garniture

- 2 burrata de 125 g chacune
- 2 branches de basilic
- 60 g d'un mélange de Parmigiano Reggiano et de pecorino râpé très finement
- 10 petites tomates en grappe bien mûres, mondées
- 4 gousses d'ail
- Du thym
- Du sel
- 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 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

Réalisation des tomates confites

Four préchauffé à 100/110 °C

1 - Couper en deux les tomates préalablement mondées. (Supprimer le pédoncule des tomates à l'aide d'un couteau. Faire une incision en forme de croix sur le côté opposé pour faciliter l'épluchage ultérieur. Plonger les tomates dans l'eau bouillante une dizaine de secondes puis les passer dans un bol d'eau glacée. Les éplucher.)

Note : penser à utiliser la peau des tomates dans le bouillon.

2 - Disposer les tomates dans un plat allant au four avec un peu de sel, de fines lamelles d'ail, du thym et de l'huile d'olive.

3 - Enfournier le plat et cuire à 100/110 °C pendant 2 heures environ. Si possible entrouvrir la porte du four pour permettre aux tomates de dessécher.

Réalisation du bouillon de tomate

1 - Dans un faitout mettre à bouillir la pulpe de tomate, l'eau, l'eau de la burrata, l'ail, les tiges de basilic, la peau des tomates et le collier de cochon.

Réalisation du risotto

1 - Couper le guanciale en lardons très fins et faire rissoler dans une poêle large et profonde.

2 - Ajouter un peu de poivre concassé. Faire attention de ne pas brûler le guanciale.

3 - Retirer les lardons de guanciale de la poêle et les réserver sur du papier absorbant.

4 - Lancer le risotto en commençant par faire « toaster » le riz dans le gras de cuisson du guanciale contenu dans la poêle.

Mots du chef :

- « Là c'est même pas de la « toastature » qu'on est en train de faire, c'est de la friture ! »

- « Aïe, aïe, aïe, aïe, aïe, aïe, aïe regarde moi ce bonheur ! Je pense que si c'était pas aussi chaud j'aurais envie de me frotter dedans, de prendre une douche avec, imagine que tu fais un « scrub » au guanciale ! »

5 - Ajouter le vin blanc puis le laisser s'évaporer.

6 - Mouiller ensuite le risotto avec le bouillon de tomate en le filtrant dans un chinois en prenant soin de ne pas écraser les gousses d'ail et continuer la cuisson pour une dizaine de minutes.

7 - Couper les têtes des deux burrata puis les ouvrir pour en récupérer le cœur.

Couper l'enveloppe des burrata en morceaux.

Réserver le cœur et les morceaux d'enveloppe des burrata pour ajouter au risotto en fin de cuisson et les têtes pour le dressage.

8 - Continuer la cuisson du risotto en ajoutant du bouillon de tomate.

9 - Ciseler les feuilles de basilic.

10 - Continuer la cuisson du risotto en y ajoutant un tout petit peu de sel et du poivre, et en ajustant avec du bouillon de tomate.

11 - En fin de cuisson du risotto, ajouter les tomates confites précédemment préparées. Penser à en réserver 6 pour le dressage.

Ajouter un peu de bouillon. Cependant au regard des ingrédients qui vont être ajoutés au risotto, il faut à ce stade qu'il soit un peu plus épais que d'habitude dans les autres recettes.

12 - Retirer ensuite le risotto du feu et le laisser reposer un peu afin de faire baisser la température.

13 - Ajouter la burrata, le mélange de Parmigiano et de pecorino râpé, le basilic ciselé et un filet d'huile d'olive. Mélanger à l'aide d'une maryse puis monter « à la vague ».

14 - Goûter puis ajouter de l'huile d'olive et du poivre concassé ainsi qu'un peu de bouillon afin d'obtenir la consistance idéale.

Mélanger à nouveau et monter « à la vague ».

15 - Dresser le risotto dans de belles assiettes et parsemer de lardons de guanciale précédemment rissolés puis ajouter sur chaque assiette une tête de burrata et trois tomates confites ainsi qu'une petite feuille de basilic.

Astuce : servir le risotto dans des assiettes chaudes.