

## RISOTTO ALLA NORMA

@chefzanoni\_simone

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.

4 personnes.

Ingrédients :



- 400 g de riz carnaroli.
- 300 g de passata.
- 2 aubergines.
- 70 cl de bouillon végétal « maison » (70 cl d'eau avec des épluchures de légumes, du sel, du poivre, de l'ail et des aromates selon votre goût).
- 1 verre de vin blanc sec.
- 100 g d'un mélange de ricotta salata et de Parmigiano Reggiano.
- 50 g de beurre coupé en petits dés.
- Du basilic.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre concassé au mortier.

Facultatif : - 1 ou 2 gousses d'ail

Préparation :

- 1/. Préparer le bouillon en mettant à bouillir l'eau avec les ingrédients listés ci-contre.
- 2/. Eplucher les aubergines, les détailler en cubes, saler légèrement et les cuire simplement à l'eau.  
Réserver également une partie de la peau des aubergines, le reste pouvant être ajouté au bouillon.
- 3/. Récupérer les dés d'aubergine cuits et les réserver dans un plat pendant trente minutes environ afin de faire sortir l'eau qu'ils contiennent.  
Essorer ensuite les dés d'aubergine dans un linge propre pour bien les sécher.  
Réserver.
- 4/. Lancer le risotto en commençant par faire « toaster » le riz dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.  
Ajouter un peu de sel.
- 5/. Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.
- 6/. Mouiller ensuite le risotto avec du bouillon et cuire à petit bouillon pendant 12 minutes tout en remuant régulièrement et en ajoutant du bouillon.  
Ajouter également 200 g de passata.

Facultatif : ajouter 1 ou 2 gousses d'ail épluchées, coupées en deux et dégermées (penser à les retirer en fin de cuisson du risotto).

7/. Faire rôtir les dés d'aubergine réservés dans une poêle avec de l'huile d'olive.

8/. Râper le Parmigiano et la ricotta salata.

Réserver.



9/. Réaliser une julienne avec la peau des aubergines.

Réserver.

10/. Une fois rôtis, débarrasser les dés d'aubergine sur un papier absorbant et réserver.

11/. Dans la poêle utilisée pour rôtir les dés d'aubergine, feu éteint, ajouter de l'huile d'olive puis faire frire la julienne de peau d'aubergine. Ajouter un peu de sel.

Débarrasser ensuite sur un papier absorbant et réserver.

12/. Après 12 minutes de cuisson, couper le feu du risotto et y ajouter les dés d'aubergine (en réserver un peu pour le dressage), mélanger puis laisser reposer hors du feu pendant deux à trois minutes.

Ajouter du poivre concassé.

13/. Ciseler du basilic.

Réserver.

14/. Ajouter le mélange de Parmigiano et de ricotta salata, le basilic ciselé, un filet d'huile d'olive et le beurre puis monter « à la vague » et à l'aide d'une maryse.

15/. Ajuster avec un peu de bouillon si nécessaire et mélanger encore.

16/. Dresser le risotto sur un plat de présentation.

17/. Râper de la ricotta salata et ajouter le reste de dés d'aubergine, la julienne de peau d'aubergine, un trait d'huile d'olive et une feuille de basilic puis déguster sans attendre.

Astuce : Servir le risotto dans des assiettes chaudes.