

Hagen Gnote
LIVRET DE
RECETTES
N° 21

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Risotto

— RAFFINÉ —

HAGEN GROTE – INFOS UTILES RISOTTO

Quelle est l'origine du risotto ?

Le plant de riz asiatique s'est répandu en Europe lors des conquêtes des Arabes. En provenance d'Égypte, il a traversé les zones humides du Delta de l'Ébre et est passé de l'Espagne au Nord de l'Italie. Le riz est ainsi devenu une plante de culture répandue dans les régions aquatiques de la Plaine du Po et en Vénétie. Grâce à la culture de différentes variétés de riz blanc et spécial à grains ronds, le repas des pauvres d'autrefois a pris une place d'honneur dans la culture culinaire italienne haut de gamme. Les aliments blancs étaient autrefois considérés comme nobles et étaient préférés par la classe supérieure. C'est ainsi que le riz blanc à grains ronds a pris de plus en plus d'importance comme produit alimentaire de haute qualité. Des cuisiniers ambitieux n'ont cessé de créer de nouvelles préparations culinaires originales. Le risotto est ainsi devenu le plat de riz le plus connu et correspond à un haut niveau d'exigence culinaire de la cuisine italienne.

Ce qui importe, c'est la sorte de riz

Le riz fournit deux sortes d'amidon lors de sa préparation. L'amylose se dissout pendant la cuisson et prend une consistance agréablement crémeuse. L'amylopectine, par contre, se transforme en masse collante dans l'eau bouillante. Contrairement aux variétés de riz au lait ou variétés de riz collant, le bon risotto prend une agréable consistance onctueuse et crémeuse pendant la cuisson grâce à sa haute teneur en amidon moins collant (amylose). Ce qui est encore plus important cependant, c'est sa seconde qualité : le véritable risotto garde un noyau plus ferme lors de la cuisson et reste agréablement « al dente ».

Parmi les plus importantes variétés de risotto italien, on peut citer le « Vialone Nano » et le riz « Arborio ». La troisième sorte de riz qui est un peu moins importante est le « Carnaroli ». Ce riz n'est apparu qu'au milieu du siècle dernier, suite à un croisement entre le « Vialone Nano » et une variété asiatique. Par rapport

aux deux sortes de riz précédemment mentionnées, le riz « Carnaroli » possède un grain un peu plus gros ainsi que moins collant et donne de l'amidon légèrement plus crémeux (amylose). Le Vialone Nano a des propriétés positives semblables bien que son grain soit plus petit. Le grain « Arborio » colle un peu plus. Ces trois variétés de riz ont toutes les propriétés requises pour réussir un bon risotto. Le mieux serait de renoncer à d'autres variétés pour ce genre de préparation. Le riz favori des cuisiniers italiens ainsi que dans la cuisine de Hagen Grote reste toutefois, de manière incontestée, le « Vialone Nano ».

Recette de base

La sorte de riz et le mode de préparation doivent se compléter parfaitement. Attention, élément important, le risotto ne doit pas être lavé avant la préparation. L'amidon qui adhère aux grains partirait sinon au lavage. L'amidon fait en sorte que, pendant la cuisson, le risotto prenne une consistance crémeuse, et ceci a son importance. Les opinions, quant au fait si le risotto doit être plutôt liquide ou plutôt sec, sont parfois un peu divergentes. Ce qui est toutefois ici primordial, c'est la conception sur la fermeté des grains de riz. Pour le connaisseur, il est fatal de mâcher le noyau interne lorsqu'il n'est pas bien cuit en raison d'un trop court temps de cuisson, ce qui arrive malheureusement assez souvent. De même, il n'est pas agréable de manger un risotto trop cuit ou en bouillie. Si on suit les quelques règles de la recette de base, on devrait être en mesure de toujours réussir un risotto basé sur du riz parfaitement cuit.

Pour la préparation classique pour 4 personnes, faire fondre une échalote coupée en dés fins dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive sans coloration. Ajouter 300 g de risotto et faire revenir le tout en remuant constamment. Veiller à ce que ni l'échalote ni le riz ne prennent une couleur dorée ou rousse. Mouiller avec un verre de vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, rajouter 800 ml de bouillon de volaille très chaud. Porter à ébullition, assaisonner avec

du sel et faire cuire pendant 18 minutes à feu moyen. Remuer de temps en temps pour que rien n'attache.

Il est inutile de remuer constamment et de rajouter peu à peu du liquide, tel qu'on le propage à tort dans les livres de cuisine, cela ne conduit pas à un meilleur résultat. La quantité de liquide rajoutée peut être variable. C'est en fonction de la sorte de riz et de la température de préparation que l'on a besoin de plus ou moins de bouillon. Rajouter éventuellement du bouillon très chaud avant la fin de la cuisson au cas où le risotto serait trop sec et pas assez liquide pour être réussi. À la fin des 18 minutes de cuisson, retirer immédiatement du feu, incorporer 50 g de beurre dans le riz, couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes. Servir avec du parmesan fraîchement râpé.

En partant de cette préparation de base, on peut réussir différents plats de risotto avec des petits légumes tendres, des fruits de mer frais, de la viande, différentes sortes de fromage ainsi que diverses spécialités de champignons et de truffes. En ce qui concerne le liquide, on peut utiliser toute variété de bouillon et de fonds, de la sauce tomate liquide, du vin rouge, du vin blanc, du champagne ou de l'encre de seiche diluée dans du fond de poisson. On aromatise et on assaisonne avec du safran, du poivre, du piment d'Espelette épicé, des herbes fraîches, du fromage dur râpé ou de l'huile de truffe. Il existe une grande variété de recettes de risotto, toutes très différentes les unes des autres, et il n'existe aucune limite à la création d'un délicieux risotto.



MÉDAILLONS DE SANDRE DANS JAMBON DE PARME ET RISOTTO À LA TOMATE SAN MARZANO

Ingrédients pour 4 personnes

Risotto

2 boîtes de tomates San Marzano de 400 g chacune
1 c. à café de sucre
Jus d'un demi-citron
200 ml de fond de volaille
2 branches de céleri
1 échalote
2 gousses d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
300 g de riz à risotto (Vialone Nano ou Arborio)
100 ml de vin blanc
Sel, poivre
50 g de beurre en morceaux

Sandre

600 g de filets de sandre
8 tranches de jambon de Parme
16 feuilles de sauge
Poivre, sel
3 c. à soupe d'huile d'olive

De jus

Huile d'olive et quelques feuilles de sauge pour la décoration
Morceau de parmesan

Préparation

Risotto

1 Cuire les tomates San Marzano avec le sucre, le jus de citron et le fond de volaille jusqu'à ce que les tomates soient bien molles. Mixer avec un mixeur plongeant. Retirer 800 ml du jus de tomates obtenu pour le risotto et maintenir au chaud.
2 Retirer les fibres des branches de céleri. Couper les branches dans le sens de la longueur puis en petits cubes. Éplucher l'échalote et la hacher finement. Peler l'ail et l'émincer.
3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire fondre les échalotes et les cubes de céleri, sans coloration. Ajouter le riz et le faire blondir tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Mouiller avec le vin blanc. Sans cesser de remuer, ajouter le jus de tomates et les fines tranches d'ail. Laisser cuire le risotto à feu doux pendant 18 min. Remuer régulièrement pour ne pas laisser accrocher.
4 À la fin de la cuisson, le risotto devrait avoir une consistance crémeuse et fluide. Si la consistance devait être trop épaisse, ajouter encore un peu de liquide. Assaisonner avec le sel et le poivre. Incorporer les morceaux de beurre et recouvrir le risotto pendant encore 5 minutes en le laissant reposer hors du feu.

Sandre

1 Retirer la peau et les arêtes des filets de sandre. Former un rectangle avec deux tranches de jambon de Parme. Positionner tout d'abord 2 feuilles de sauge, puis le filet de poisson sur le jambon. Poivrer, saler très légèrement (le jambon est déjà salé).
2 Recouvrir à nouveau le filet de poisson de 2 feuilles de sauge puis refermer les tranches de jambon de Parme et appuyer pour bien sceller le tout.
3 Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire griller les filets de sandre enveloppés de jambon de Parme à feu doux sur tous les côtés afin de les rendre croustillants.

Finition et dressage

Chauffer de l'huile d'olive et faire frire pendant 20 secondes les feuilles de sauge pour la décoration. Placer ces feuilles entre deux feuilles de papier absorbant et retirer la graisse. Râper grossièrement le parmesan. Répartir le risotto dans les assiettes préchauffées. Couper en deux les filets de sandre au jambon de Parme et déposer dans chaque assiette 2 jolis médaillons sur le risotto. Garnir de feuilles de sauge frites et de copeaux de parmesan.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Tomates San Marzano

pelées, dans leur propre jus,
3 x 400 g
Réf. 086L06
7,50 €
(€ 9,62/1 kg)



Fond de poulet

Lot de 3 verres de 200 ml
Réf. 05H05
11,95 €
(€ 19,92/1 l)



Riz pour risotto Arborio

1 kg
Réf. 407P01
8,95 €



RISOTTO DE POTIRON AVEC GIROLLES

Ingédients pour 4 personnes

Girolles

300 g de girolles
1 botte d'oignons nouveaux
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
Sel, poivre

Risotto

400 g de chair de potiron
Sel
1 échalote
2 c. à soupe d'huile d'olive
300 g de riz à risotto (Vialone Nano ou Arborio)
1 verre de vin blanc (100 ml)
800 ml de bouillon de volaille très chaud
1 gousse d'ail
3 c. à soupe de persil haché
2 c. à soupe de beurre, en dés
Sel, poivre
Parmesan fraîchement râpé

Préparation

Girolles

1 Nettoyer les champignons à sec avec un pinceau et un couteau pointu. Éviter de les laver car ils se gorgent sinon aussitôt d'eau. Utiliser les petits champignons en entier, couper en deux ou en quatre les plus gros.
2 Nettoyer les oignons nouveaux et couper la partie blanche en morceaux d'1 cm.
3 Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une poêle et y frire les champignons 3 minutes. Ajouter les oignons et continuer à cuire 2 minutes. Saler et poivrer.

Risotto

1 Râper grossièrement la chair de potiron, l'étaler sur un torchon et saler. Rouler ensuite le torchon en serrant bien et laisser rendre le jus 30 minutes.
2 Éplucher l'échalote et la hacher finement. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et y faire fondre les dés d'échalote sans coloration. Ajouter le riz et le faire blondir. Mouiller avec le vin blanc.
3 Dès que le vin s'est évaporé, verser le bouillon de volaille. Peler l'ail, le hacher finement et l'incorporer avec la chair de potiron bien pressée au riz.
4 Cuire le risotto 18 minutes, en remuant de temps en temps afin que rien ne colle. Le risotto doit être crémeux en fin de cuisson. Au besoin, ajouter un peu de bouillon de volaille.
5 Mélanger deux tiers des champignons ainsi que la moitié du persil au riz. Retirer la casserole du feu, incorporer les dés de beurre, saler et poivrer. Laisser reposer le risotto 5 minutes à couvert.

Finition et dressage

Dresser le risotto au potiron sur les assiettes préchauffées. Répartir ensuite le tiers restant de champignons. Saupoudrer de parmesan et du reste de persil.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Riz pour risotto, Vialone Nano
1kg
Réf. 407P03
8,95 €



Vin blanc de Majorque
6 x 0,75 l
Réf. 500D09
49,95 €
(€ 11,10/l)



Huile d'olive vierge extra
extra virgen
CAN VEY 750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(€ 29,27 l)



BROCHETTES DE FRUITS DE MER À LA CITRONNELLE SUR SON RISOTTO À LA BETTERAVE ROUGE

Ingrédients pour 4 personnes

Risotto à la betterave rouge

2 échalotes
3 c. à soupe d'huile d'olive
300 g de riz à risotto (Vialone Nano ou Arborio)
½ verre de porto
½ verre de vin blanc
400 ml de fond de volaille très chaud
400 ml de jus de betterave rouge (en bocal ou frais)
40 g de beurre en dés
Sel, poivre de Cayenne

Brochettes de fruits de mer à la citronnelle

8 coquilles St. Jacques
12 grosses crevettes
80 ml d'Agrimetto (mélange huile d'olive-citron), ou en remplacement de l'huile d'olive avec quelques gouttes de citron
Sel
Piment d'Espelette
1 gousse d'ail
1 c. à café de graines de sésame
4 tiges de citronnelle

De plus

Herbes fraîches

Préparation

Risotto à la betterave rouge

1 Éplucher les échalotes et les hacher finement. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et y faire fondre les échalotes sans coloration. Ajouter le riz et le cuire en remuant constamment et le faire blondir.
2 Mouiller avec le porto et le vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, verser en alternant le bouillon de volaille chaud et le jus de betteraves rouges réchauffé, sans cesser de remuer. Laisser le risotto mijoter pendant 18 minutes. Remuer fréquemment pour lui éviter de coller. Le risotto doit avoir une consistance crémeuse. S'il est trop sec, ajouter du bouillon de volaille.
3 Puis incorporer les dés de beurre. Retirer la casserole du feu et assaisonner le risotto avec le sel et le poivre de Cayenne. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

Brochettes de fruits de mer à la citronnelle

1 Poser les coquilles avec le côté bombé vers le bas quelques secondes dans une poêle chaude. Dès qu'elles s'ouvrent, couper le long du côté plat avec un couteau. Séparer le muscle de la coquille et soulever la coquille. Décoller la noix de la coquille inférieure avec un couteau et retirer les barbes ainsi que le bord filandreux. Laver la noix à grande eau, bien sécher avec du papier absorbant et mettre au frais.
2 Retirer la tête des crevettes. Décortiquer la queue et enlever l'intestin noir du dos. Laver les queues de crevette et les sécher en les tamponnant.
3 Mélanger l'Agrimetto avec le sel et le piment d'Espelette jusqu'à ce que les cristaux de sel soient dissous. Éplucher l'ail, le hacher finement, l'incorporer avec les graines de sésame et mélanger le tout en une marinade.
4 Enfiler sur les tiges de citronnelle nettoyées en alternant les noix de St. Jacques et les crevettes. Les badigeonner de marinade et les laisser mariner 20 minutes. Dans un panier à étuvée ou dans un cuiseur à vapeur, cuire à l'étuvée pendant environ 8 minutes.

Finition et dressage

Déposer aussitôt les brochettes garnies de feuilles aromatiques accompagnées du risotto à la betterave rouge sur des assiettes préchauffées. Ajouter un petit bouquet d'herbes fraîches. Décorer avec la marinade.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Agrimetto
bouteille de 250 ml
Réf. 200C03
23,95 €
(9,58 €/100 ml)



Véritable piment d'Espelette
bocal 40 g
Réf. 028U14
13,95 €
(34,88 €/100 g)



Marmite à risotto italienne originale pour un risotto parfait
Fond spécial épais et multicouche
Réf. 20P07396
199,95 €



FILET DE VEAU EN CROÛTE D'HERBES AROMATIQUES SUR UN RISOTTO ALLA MILANESE

Ingrédients pour 4 personnes

Filet de veau en croûte d'herbes

500 g de filet de veau
Selon l'offre du marché, beaucoup d'herbes fraîches comme estragon, marjolaine, persil, cerfeuil, romarin ou thym
Sel, poivre
2 c. à soupe d'huile d'olive

Risotto à la Milanaise

30 g de moelle d'un os à moelle de bœuf (la moelle de bœuf n'est pas absolument nécessaire mais elle apporte au risotto une merveilleuse consistance)
1 échalote
1 gousse d'ail
80 g de beurre
300 g de riz à risotto (Vialone Nano ou Arborio)
1 verre de vin blanc (100 ml)
800 ml de bouillon de bœuf
1 g de filaments de safran
Sel, poivre
40 g de parmesan fraîchement râpé

De plus

Différentes herbes fraîches
Aceto Balsamico

Préparation

Filet de veau en croûte d'herbes

1 Parer soigneusement la viande. Laver toutes les herbes, bien les sécher et les effeuiller puis hacher finement.
2 Bien saler et poivrer la viande, la badigeonner d'huile d'olive et la rouler dans les herbes aromatiques. Elle doit être entièrement recouverte d'herbes. Former le filet de veau ainsi préparé dans plusieurs couches de papier parchemin en un rouleau bien bardé. Tortiller les bouts et bien les refermer avec du fil de cuisine afin qu'aucun liquide ne puisse pénétrer.
3 Faire bouillir 2 l d'eau dans une casserole. Y déposer le filet de veau et le laisser pocher 20 minutes dans une eau à environ 90 °C.

Risotto à la Milanaise

1 Prélever la moelle de l'os, la mettre pendant 10 minutes dans de l'eau, sécher délicatement et couper finement. Éplucher l'échalote et la couper en petits dés. Éplucher l'ail et l'émincer.
2 Dans une casserole, chauffer la moelle avec la moitié du beurre et la faire fondre. Y ajouter l'échalote et l'ail et laisser blondir. Ajouter le riz, le nacrer en remuant pendant 3 minutes avec une cuillère en bois.
3 Mouiller avec le vin blanc. Lorsque celui-ci est évaporé, verser le bouillon chaud et laisser le riz cuire 18 minutes. Remuer sans cesse afin que le riz n'attache pas. Après 12 minutes de cuisson, incorporer les filaments de safran.
4 À la fin du temps de cuisson, le risotto doit avoir une consistance crémeuse mais pas trop ferme. S'il est trop sec, ajouter un peu de bouillon. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter le reste du beurre coupé en petits morceaux et le parmesan. Bien mélanger. Laisser reposer le risotto couvert 5 minutes près du feu.

Finition et dressage

Détacher le filet de veau poché du papier parchemin, en découper de larges tranches. Dresser le risotto et la viande sur des assiettes préchauffées. Garnir d'herbes aromatiques et de quelques gouttes de vieil Aceto Balsamico.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Riz pour risotto Arborio
1kg
Réf. 407P01
8,95 €



Safran en filaments
1gramme
Réf. 22H01
10,95 €



Parmesan au lait cru
520 g
Réf. 148U03
33,80 €
(€ 6,50/100 g)



RISOTTO AUX ASPERGES ET AU SAFRAN

Ingrédients pour 4 personnes

Risotto aux asperges et au safran

500 g d'asperges blanches
500 g d'asperges vertes
1 échalote
3 c. à soupe d'huile d'olive
300 g de riz pour risotto (Vialone Nano ou Arborio)
100 ml de vin blanc
800 ml de bouillon de volaille chaud
1 g de safran
Sel, poivre
50 g de beurre

Préparation

Risotto aux asperges et au safran

1 Éplucher les asperges blanches entièrement, pour les asperges vertes le tiers inférieur suffit. Ôter les bouts durs et couper les asperges en tronçons de 4 cm. Dans l'huile d'olive, faire suer l'échalote finement hachée (sans coloration). Ajouter le riz, le faire blondir en remuant constamment puis mouiller avec le vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, ajouter le bouillon très chaud. Cuire à feu moyen en remuant de temps en temps.
2 Après 6 minutes de cuisson, ajouter au riz les asperges blanches puis, après 12 minutes, les asperges vertes ainsi que les filaments de safran. Laisser cuire 18 minutes. Le risotto doit avoir une consistance crémeuse. S'il est trop épais, délayer avec un peu de bouillon chaud. Assaisonner avec sel et poivre, puis incorporer le beurre en copeaux. Laisser reposer le risotto à couvert pendant 5 minutes.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Safran en filaments
1 gramme
Réf. 22H01
10,95 €



Huile d'olive extra virgen CA'N VEY 750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(€ 29,27/l)



Riz pour risotto Vialone Nano
1 kg
Réf. 407P03
8,95 €



LANGOUSTINES EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE AVEC RISOTTO AU GORGONZOLA ET PESTO AUX TOMATES COCKTAIL

Ingrédients pour 4 personnes

Pesto aux tomates cocktail

100 g de tomates cocktail séchées, conservées dans l'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 bouquet de basilic
2 c. à soupe de pignons de pin
Sel, poivre
Environ 100 ml d'huile d'olive
50 g de parmesan fraîchement râpé

Risotto au Gorgonzola

1 échalote
2 c. à soupe d'huile d'olive
300 g de riz à risotto (Vialone Nano ou Arborio)
1 verre de vin blanc
800 ml de bouillon de volaille chaud
30 g de beurre coupé en dés
2 c. à soupe de persil plat haché
150 g de gorgonzola, en dés
Sel, poivre

Langoustines

8 langoustines ou grosses crevettes
2 grosses pommes de terre à chair ferme

De plus

Huile d'olive pour la cuisson
Persil plat

Préparation

Pesto aux tomates cocktail

1 Bien laisser égoutter les tomates cocktail. Les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante. Peler l'ail et couper les gousses en deux. Laver et sécher le basilic, l'effeuiller.
2 Mixer les tomates blanchies avec l'ail, les pignons de pin, le basilic et un peu de sel. Ajouter de l'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance épaisse.
3 En fin de préparation, ajouter le parmesan et poivrer.

Risotto au gorgonzola

1 Éplucher les échalotes et les hacher finement. Chauffer l'huile d'olive et y faire blondir les dés d'échalote.
2 Ajouter le riz et faire cuire en remuant sans cesse jusqu'à ce que les grains soient translucides. Mouiller avec le vin blanc et le laisser s'évaporer. Verser de temps en temps du bouillon de volaille. Faire cuire le risotto 18 minutes en remuant régulièrement pour ne pas qu'il colle. Le risotto doit être épais et crémeux. S'il est trop ferme, ajouter un peu de bouillon chaud.
3 Incorporer les dés de beurre, le persil haché et les dés de Gorgonzola. Saler, poivrer et mélanger délicatement le tout. Couvrir le risotto et le laisser reposer 5 minutes hors du feu.

Langoustines

1 Enlever les têtes et les pinces des langoustines. Couper les queues avec des ciseaux de cuisine et enlever l'intestin noir. Retirer la chair.
2 Éplucher les pommes de terre et couper avec un économètre des bandes longues et fines.
3 Envelopper les queues des langoustines dans les bandes de pommes de terre, en essayant d'obtenir des petites tailles égales.
4 Chauffer une bonne quantité d'huile d'olive dans une friteuse ou une casserole haute et y faire cuire 2-3 minutes les langoustines enveloppées de pommes de terre, jusqu'à l'obtention d'une consistance croustillante. Les laisser égoutter sur du papier absorbant.

Finition et dressage

Répartir le risotto au gorgonzola sur des assiettes préchauffées et poser dessus les langoustines en croûte de pommes de terre. Décorer avec le pesto aux tomates cocktail et du persil plat.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Parmesan au lait cru 500 g
Réf. 148U03480
33,80 €
(€ 6,50/100 g)



Huile d'olive
extra virgen
CA'N VEY 750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(€ 29,27/l)



Cuiseur à riz entièrement
automatique
Sans mélanger
ni rajouter de
liquide
Réf. 407P01
79,95 €



RISOTTO VONGOLE E LIMONE (RISOTTO AU CITRON ET AUX PALOURDES)

Ingrédients pour 4 personnes

Vongole

1 échalote
1 gousse d'ail
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 feuilles de laurier
100 ml vin blanc
1 kg de vongole (palourdes) congelées
Sel, poivre

Risotto

1 échalote
1 gousse d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
300 g de riz à risotto (Vialone Nano, Carnaroli)
100 ml de vin blanc
800 ml de bouillon de légumes
1 citron biologique
Sel, poivre
Thym citron
50 g de beurre

De plus

Agrimetto (huile d'olive au citron de Sicile)
Thym citron

Préparation

Vongole

1 Peler et couper en petits dés l'échalote et la gousse d'ail et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter les feuilles de laurier et le vin blanc et porter à ébullition. Ne pas décongeler les palourdes, mais les jeter directement à la sortie du congélateur au dans le bouillon de cuisson. Saler et poivre.
2 Cuire pendant 5 minutes sous couvercle. Retirer la chair des palourdes de leur coque, réserver quelques coquilles pour la décoration. Filtrer le jus de cuisson à travers un linge (ou un torchon) et garder les palourdes au chaud.

Risotto

1 Peler et couper en petits dés l'échalote et la gousse d'ail et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le riz à risotto et le faire revenir pendant une minute, en remuant. Déglacer avec le vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, ajouter progressivement le bouillon de légumes. Remuer plusieurs fois pour que rien ne colle.
2 Râper finement le zeste du citron bio, presser le jus et l'incorporer au risotto après 15 minutes de cuisson. Saler et poivre et laisser mijoter pendant encore 3 minutes. Effeuilier le thym et l'incorporer au beurre coupé en dés. Le risotto doit avoir une consistance crémeuse. Retirer du feu et laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes.

Finition et dressage

Répartir le risotto sur les assiettes préchauffées. Ajouter les palourdes et arroser avec l'Agrimetto. Garnir de coques de palourdes et de thym citron.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Agrimetto

Huile d'olive sicilienne Extra vierge, 250 ml
Réf. 200C03
23,95 €
(9,58 €/100 ml)



Consommé de légumes

2 bocaux de 720 ml
Réf. 306G10
14,95 €
(10,38 €/1l)



Riz pour risotto Vialone Nano

1kg
Réf. 407P03
8,95 €



OSSOBUCO E RISOTTO ALLA MILANESE

Ingrédients pour 4 personnes

Ossobuco

4 tranches de jarret de veau d'une épaisseur de 3 cm, 250 g chacune
Sel, poivre
Farine
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
2 oignons
2 carottes
4 branches de céleri
1 gousse d'ail
1 c. à café de concentré de tomate
125 ml de vin blanc
250 ml de fond de veau
1 feuille de laurier
4 tomates mûres
3 brins de thym

Risotto

30 g de moelle de bœuf provenant d'une tranche de jarret (la moelle de bœuf n'est pas absolument nécessaire, mais elle donne au risotto une consistance merveilleusement crémeuse)
80 g de beurre
1 échalote
1 gousse d'ail
300 g de riz à risotto, Vialone Nano ou Arborio
100 ml vin blanc
800 ml de bouillon de bœuf
1 g de filaments de safran
Sel, poivre
80 g de parmesan, fraîchement râpé

Gremolata

½ bouquet de persil
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de zeste de citron bio
Feuilles de céleri

Préparation

Ossobuco

1 Parer les tranches de jarret de veau, les laver, les sécher, saler et poivrer. Saupoudrer de farine, retirer l'excédent de farine. Les saisir dans le beurre et l'huile d'olive dans une poêle haute pendant trois minutes de chaque côté à feu moyen, puis retirer de la poêle.
2 Peler et hacher finement les oignons, éplucher les carottes et les couper en bâtonnets. Retirer délicatement les fils du céleri et le couper en petits morceaux. Faire revenir les légumes dans le reste de la graisse de cuisson pendant quelques minutes. Peler la gousse d'ail et l'ajouter aux légumes, finement coupée.
3 Ajouter le concentré de tomates, faire revenir à feu vif et déglacer au vin blanc. Ajouter les tranches de jarret sautées, le fond de veau et la feuille de laurier. Retirer les pédoncules des tomates et inciser en croix sur le côté opposé. Les blanchir une par une dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes, peler, couper en quatre et retirer les graines. Ajouter les tomates avec les feuilles de thym à la viande. Couvrir et laisser mijoter les tranches de jarret pendant 1 ½ heure, en les retournant de temps en temps. Saler et poivrer si nécessaire.

Risotto

1 Extraire la moelle de l'os. Faire tremper pendant 10 minutes, sécher et hacher finement. Faire revenir les cubes de moelle de bœuf avec la moitié du beurre dans la marmite à risotto. Y faire revenir l'échalote

finement hachée et la gousse d'ail finement tranchée jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Ajouter le riz et cuire pendant 4 minutes, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
2 Déglacer avec le vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, verser progressivement le bouillon de bœuf chaud, en remuant constamment, et laisser mijoter. Remuer de temps en temps pour que rien ne aîne que rien n'adhère. Après environ 12 minutes, incorporer le safran dissous dans deux cuillères à soupe de bouillon.
3 Retirer le risotto du feu après 18 minutes. Il doit avoir une consistance crémeuse, fluide et pas trop ferme. Saler et poivrer et ajouter le reste du beurre en flocons et le parmesan. Couvrir et laisser reposer encore 5 minutes à côté de la cuisinière.

Finition et dressage

Pour la gremolata, hacher très finement le persil effeuillé et la gousse d'ail. Mélanger avec le zeste de citron. Disposer les tranches de jarret avec la sauce sur des assiettes chaudes. Répartir la gremolata sur le dessus, garnir de feuilles de céleri et ajouter le risotto formé en de belles portions.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Cocotte Tomate en fonte
Adaptée à l'induction
Réf. 448X03
249,95 €



Safran en filaments
1g
Réf. 22H04
10,95 €



Fond de boeuf
Lot de 3 verres identiques à 200 ml
Réf. 05H07
11,95 €
(19,92 €/1 l)



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Risotto aux crevettes
et aux champignons



Filet de porc au chorizo sur purée
de patates douces



Risotto noir à l'encre
de seiche



Paella
au chorizo



Paella noire



Suprême de pintade avec gnocchi
potiron-fromage de chèvre



Curry de volaille à l'indienne
au safran



Noix de Saint-Jacques panées sur
une purée de panais



Artichauts farcis à la pancetta
sur lit de salade

Plus d'idées de recettes sur hagengrote.fr

Hagen Grote GmbH

31 avenue Saint Rémy · 57600 Forbach · France