

Les rizottos

Le livre de base : de Toni Viaello « Le risotto Les liaisons gourmandes » éditeur J.P. Rocher)

Mes préférences : riz le « Carnaroli ou le Gli Aironi », bouillons maison ou « Bouillons Ariake »

La base : 90g de riz par personne

Pour 4 personnes : 1 oignon coupé en petits cubes dans 2 c à s d'huile d'olive les faire légèrement blondir entre 10 à 12 minutes. Ils ne doivent pas dorer. Mais aussi suivant la recette, ail, céleri, carottes...

Versez le riz, bien le mélanger à l'huile, le riz doit devenir translucide, nacré, il ne doit pas trop chauffer, il ne doit pas colorer.

On peut rajouter selon la recette : 1 verre de vin blanc, vin rouge, champagne, puis après évaporation complètement et on mouille louche par louche, avec environ 1,200 à 1,300 litre de bouillon ou en une seule fois, bien mélanger. On laisse cuire à couvert de 12 à 20 minutes à feu très doux. De préférence sur une plaque électrique ou un diffuseur de chaleur pour cuisinière à gaz.

Les temps de cuisson dépendent de la variétés des riz, et des ingrédients incorporez, l'acidité retarde l'absorption du bouillon (vin blanc, tomates, citrons). Vérifier régulièrement

Après ce temps on ajoute la garniture déjà prête et on poursuit la cuisson 3 à 4 minutes

Pour finir, rectifier l'assaisonnement, ajouter au choix du beurre de l'huile d'olive ou de la mascarpone sans mélanger

Eteindre le feu, laisser reposer à couverts 2 minutes mettre le parmesan et mélanger rapidement le tout, servir de suite.

Les garnitures : Il n'y a pas de limite à votre imagination, et vous pourrez utiliser tous vos restes.

La maison d'Aurette vous propose sa recette de :

Risotto aux citrons confits au sel

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

360 à 400g de riz à risotto « Carnaroli ou Gli Aironi »

1 gros oignon

2 c à s d'huile d'olive ou de la graisse de canard ou de foie gras

1 verre de vin blanc environ 20 cl

Bouillon 1l 300 à 1l 500

1 citron ½ confit au sel soit 12 quartiers pour cette recette

4 quartiers de citrons (coupés en dès facultatif)

Le jus d' 1 gros citron bio et (ses zestes blanchis facultatif)

1 grosse noix de beurre ou de mascarpone

200g de parmesan

Préparation

Zester le citron faire blanchir les zestes, presser le jus

Eplucher et émincer finement l'oignon, le faire fondre dans de l'huile d'olive ou de la graisse de canard

Ajouter le riz, lorsqu'il devient nacré ajouter le bouillon dans lequel on a ajouté le jus d'un gros citron, louche par louche, ou en une seule fois.

Bien mélanger, couvrir, laisser cuire à feu doux (de préférence sur une plaque électrique) sinon intercaler un diffuseur de chaleur entre votre casserole et la flamme, le bouillon doit être à frémissement, laisser cuire durant 20 minutes, le riz doit être crémeux

Pendant la cuisson du riz, préparer vos quartiers de citron confit, mettre les 12 quartiers + les quatre autres dans une passoire, les passer sous l'eau chaude afin d'enlever l'excédent d'huile et de sel.

Enlever la pulpe et faire attention de bien enlever la peau blanche située sous l'écorce

Réserver 4 quartiers

Couper grossièrement les 12 autres en morceaux, les mixer au blender avec un peu d'huile de manière à obtenir une pâte

A moment de servir, ajouter la purée de citron, une grosse noix de beurre ou 1 c à s de mascarpone, ou mélanger les deux en diminuant la quantité, laissez reposer à couvert 2 minutes, ajouter 100g de parmesan et bien mélangez le tout

Si vous le désirez, vous pouvez ajouter les zestes de citron bio blanchis et les 4 quartiers de citrons confits réservés coupés en petits dés

Mettre sur la table dans une coupelle de service l'autre moitié du parmesan

Cette recette accompagne très bien les viandes blanches, poissons....

Le lendemain si vous avez des restes, n'hésitez pas à les faire réchauffer dans une poêle ce sera toujours aussi bon.

Citron confits au sel

N'hésitez pas en faire en plus grande quantité, vous pourrez les utiliser dans beaucoup de préparations, agneau, poulet, tajines.... Ou en offrir

Ingrédients

2 citrons bio

70g de gros sel de mer

12 cl de jus de citron fraîchement pressé

12 cl d'huile d'olive

Préparation

Brossez les citrons sous l'eau et essuyez-les bien.

Coupez chaque citron dans le sens de la longueur en 8 quartiers

Mélangez-les dans une terrine avec le sel et le jus de citron : ils doivent être bien recouverts

Mettez-les ensuite dans une boîte et plastique avec couvercle

Fermez hermétiquement et laissez mariner à température ambiante pendant 7 jours

Secouez la chaque jour pour bien répartir le sel et le jus

Ajoutez ensuite l'huile d'olive, mettre au réfrigérateur, le lendemain secouer une dernière fois pour bien répartir l'huile qui a figée.

Ce conserve au réfrigérateur jusqu'à 6 mois sans problème.

Pour servir, ramenez à température ambiante, passez-les sous l'eau chaude et n'utilisez que l'écorce, enlever la pulpe et la peau blanche.

Vous pouvez en mettre par la suite dans des bocaux sans couvercles métalliques pour faire des petits cadeaux.

Rizotto crémeux aux pistils de safran

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

360 à 400g de riz à risotto « Carnaroli ou Gli Aironi »

1 gros oignon

2 c à s d'huile d'olive ou de la graisse de canard ou de foie gras

1 verre de vin blanc environ 20 cl

Bouillon 1l 300 à 1l 500

0g250 de pistil de safran ou 2 pincées ([safran en stigmates Les safranières d'Arausio Orange](#))

1 grosse noix de beurre ou de mascarpone

200g de parmesan

Préparation

La veille de préférence, ou quelques heures avant, faire tiédir le bouillon et y mettre à macérer les pistils de safran

Eplucher et émincer finement l'oignon, le faire fondre dans de l'huile d'olive, de la graisse de canard ou de foie gras

Ajouter le riz, lorsqu'il devient nacré ajouter le bouillon safrané, louche par louche, ou en une seule fois.

Bien mélanger, couvrir, laisser cuire à feu doux (de préférence sur une plaque électrique) sinon intercaler un diffuseur de chaleur entre votre casserole et la flamme, le bouillon doit être à frémissement, laisser cuire durant 20 minutes, le riz doit être crémeux

A moment de servir, une grosse noix de beurre ou 1 c à s de mascarpone, ou mélanger les deux en divisant la quantité, laissez reposer à couvert 2 minutes, ajouter 100g de parmesan et bien mélangez le tout.

Mettre sur la table dans une coupelle de service l'autre moitié du parmesan