Mmmmh!

Risotto aux tomates cerises, roquette, tuile de parmesan et coulis de persil

Ingrédients

750 g de riz carnaroli
250 g de beurre
375 g de parmesan
4 L de bouillon de légumes
3 oignons
500 g de tomates cerises
1 botte de roquette
1 botte de persil plat
15 cl d'huile d'olive
6 cl de vinaigre de vin blanc
Sel
Poivre

Personnes: 10

Temps de cuisson: 30 min.

Temps de préparation: 30 min.

Matériel spécifique

Râpe testeur
Sauteuse ou wok

Instructions

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer le bouillon et le réserver au chaud.

Emincer finement les oignons. Couper les tomates cerises en deux, nettoyer la roquette et râper le parmesan (une partie servira pour les tuiles, l'autre pour le risotto).

Sur une plaque à four munie d'un papier sulfurisé, déposer quatre petits tas de parmesan et les enfourner pendant 7-8 minutes. Laisser refroidir.

Effeuiller le persil et déposer les feuilles dans un blender avec l'huile d'olive. Saler poivrer et ajouter un trait de vinaigre. Mixer finement. Réserver.

Dans une casserole à bord haut, faire fondre 100 g de beurre, déposer les oignons et le faire revenir pendant quelques minutes. Ensuite, ajouter le riz, et le faire revenir à son tour quelques minutes

("tostare"). Une fois que le riz devient translucide, ajouter le bouillon, très chaud, louche à louche, en fonction de son absorption par le riz.

Important : pour tous les risotti, le bouillon doit être chaud, les grains de riz bien couverts ! Remuer sans cesse ! Si l'on s'éloigne de la casserole plus d'une minute, ça colle ! La cuisson du riz, une fois que l'on a commencé à mettre du bouillon, dure de 15 à 20 minutes.

A la moitié de la cuisson, ajouter la moitié des tomates.

En fin de cuisson, ajouter le beurre qui nous restent, le parmesan râpé et remuer. Cette opération s'appelle "mantecare". *(Mantecare ne signifie pas forcément qu'il faille remuer énergiquement, il s'agit d'un verbe qui s'applique à des préparations autres que le risotto aussi, cela exprime l'idée que tous les ingrédients doivent bien finir de s'amalgamer avant de passer à table).* Ajouter la seconde moitié des tomates. Attendre quelques instants que tous les ingrédients soient bien incorporés, ajouter la roquette, mélanger à nouveau.

Servir le risotto sur une assiette bien chaude surmonté de quelques tomates cerises, quelques feuilles de roquette, une tuile de parmesan et quelques gouttes de coulis de persil.