



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

Ingrédients

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

Effeuille 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

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

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.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be