

Risotto à l'ail noir lacto-fermenté et basilic violet

Une recette savoureuse et subtile

pour 6 personnes

Ingrédients

Riz rond à risotto Carnaroli 500 grs
Mascarpone, 1 demi pot
Poitrine fumée - 300 grs à détailler en lardons
5 échalotes
8 gousses d'ail
2 poivrons
15 olives noires à la grecque
200 grs de tomates cœur de pigeons bien juteuse
Basilic vert et basilic violet
300 grs de trompettes de la mort ou girolles 250 grs
Huile d'olive, fleur de sel, poivre, piment de Cayenne
(1 soupçon)
câpres de Pantelleria (2 cuillères a café)
Sel a la Truffe blanche (1 soupçon , facultatif)
5 Gousses d'ails lacto-fermenté ciselé

Préparation

Dans une cocotte en fonte à feu moyen, faites suer dans une bonne quantité d'huile d'olive les échalotes et l'ail ciselé. Ajoutez la poitrine fumée détaillée en lardons fins, le basilic violet puis le vert et faites rissoler.

Incorporer les champignons émincés et poivrons en brunoise. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils deviennent fondant. Ajouter les tomates coupées en deux ainsi que les olives.

Déglacez avec un grand verre d'eau ou bouillon de légumes.

Versez en pluie les 500 grs de riz et cuire façon pilaf jusqu'à complète absorption de l'eau. Reversez de l'eau ou du bouillon autant de fois que nécessaire jusqu'à la cuisson optimale. Environ 30 à 40 minutes pour un riz extra moelleux.

En fin de cuisson, ajouter ½ pot de mascarpone, sel poivre, 5 gousses d'ail noir lacto-fermentés ciselées, basilic violet, piments d'Espelette, sel à la truffe blanche et fleur de sel de Guérande, 1 cuillère à soupe de câpres de Pantelleria. Bien mélanger et servir à l'assiette.

La touche du chef... un filet d'huile à la truffe blanche.

Et pour les amateurs, une touche de parmesan !



Bonne dégustation,
Jessica Virzi
Coach culinaire