

Riz

Risotto au gorgonzola


40 min 20 min 20 min
0
595

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher et ciseler très finement l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 2 Ôter la croûte du gorgonzola et le tailler en petits cubes.
- 3 Couper la poire en quatre et ôter le cœur à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Tailler la poire en lamelles d'épaisseur moyenne.
- 5 Mettre les lamelles de poires dans une assiette et râper un peu de zeste de citron vert dessus.
- 6 Couper le citron vert en deux, presser quelques gouttes de jus sur la poire.
- 7 Ne pas verser trop de jus de citron sur la poire car cela masquerait le goût du fruit.

Étape 2

Cuisson du risotto

- 1 Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole.
- 2 Ajouter un morceau de lard fumé et le faire revenir pendant quelques instants en remuant.
- 3 Incorporer une feuille de laurier.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto

300 g **Riz Arborio**
160 g **Gorgonzola**
50 g **Poitrine de porc fumée**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**
10 cl **Vin blanc**
80 cl **Bouillon de volaille**
1 **Poire**
1 **Oignon(s)**
40 g **Beurre**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 feuille(s) **Laurier**
1 c. à soupe **Parmesan**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

- 4 Verser les oignons ciselés, les faire suer sans les laisser colorer.
- 5 Verser le riz dans la casserole et le faire nacrer en remuant sans le laisser roussir.
- 6 Déglacer au vin blanc.
- 7 Laisser le vin s'évaporer, puis mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille.
- 8 Remuer et mouiller régulièrement le risotto pendant environ 18 minutes sur feu moyen en laissant à chaque fois le bouillon s'évaporer.

Étape 3

Finition de la cuisson

- 1 Baisser sur feu doux et retirer la feuille de laurier et la tranche de lard du risotto.
- 2 Couper en dés la tranche de lard et l'incorporer au risotto ou la garder pour une autre recette.
- 3 Ajouter le gorgonzola dans le risotto et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 4 Incorporer le reste du beurre et mélanger.
- 5 Ajouter un peu de bouillon si le risotto semble trop épais.
- 6 Ajouter la crème et mélanger.
- 7 Saupoudrer de parmesan préalablement râpé et mélanger à nouveau.
- 8 Le risotto est parfaitement cuit lorsqu'il est al dente à cœur.

Étape 4

Dressage

- 1 Repartir le risotto dans un petit bol en verre ou dans une assiette creuse.
- 2 Ajouter quelques lamelles de poires au citron vert dans le risotto.
- 3 Verser un filet de vieux vinaigre balsamique.
- 4 Le vieux vinaigre balsamique est plus doux. Le vinaigre balsamique ordinaire peut être utilisé s'il est auparavant réduit dans une casserole avec un peu de sucre.