Thomas Boullault

Riz

Risotto au gorgonzola

40 min	20 min	20 min	0	595
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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**

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 par 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.

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.