

Risotto au jus de betterave et zestes de citron, pétoncles caramélisés, beurre blanc ciboulette

Recette pour 4 personnes



Description

Risotto de couleur pourpre servi dans une assiette sombrero, accompagné de pétoncles caramélisés. Le tout accompagné d'une sauce beurre blanc et de ciboulette fraîche.

L'astuce du chef

Assurez-vous d'avoir dénervé vos pétoncles.

Attention, lors de la cuisson de votre beurre blanc, à ce que la chaleur de votre feu ne soit pas trop forte quand vous y incorporez le beurre au fouet.

Ingrédients

Bouillon de légumes au jus de betterave

- 800 Gr Betteraves rouges
- 500 Ml Bouillon de légumes
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Risotto

- 50 Gr Huile d'olive
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Thym
- 500 Gr Riz arborio
- 150 Ml Vin blanc
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1250 Ml Bouillon de jus de betterave
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Citron
- 30 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Oignon

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u10)

Sauce Beurre Blanc Ciboulette

- 75 Ml Concentré de fumet de poisson

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre
- 75 Ml Vin blanc
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2.50 Gr Poivre noir concassé
- 375 Gr Beurre salé
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Finition montage

Dans une assiette creuse (sombbrero), déposez une belle louche de risotto finalisé. Déposez dessus les pétoncles caramélisés, finalisez avec un filet de sauce beurre blanc et des zestes de citron sur l'ensemble.

Sauce beurre blanc

Dans une casserole, portez à ébullition le vin, le fumet de poisson et le vinaigre avec l'échalote, le poivre et le sel. Laissez réduire presque à sec (éventuellement vous pouvez passer au tamis à ce moment bien précis la préparation si vous ne voulez pas sentir les morceaux d'échalotes en bouche). Sur un feu doux, ajoutez petit à petit le beurre en morceaux en fouettant constamment. Attention de ne jamais amener cette préparation à ébullition. Rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu. Ajoutez la ciboulette ciselée juste avant de servir.

Les Pétoncles

Salez et poivrez les pétoncles des deux côtés. Dans une poêle chaude avec de l'huile et un peu de beurre, saisissez les pétoncles sur un côté pendant 1 minute, coupez le feu et laissez la cuisson finir pendant 3 minutes.

Risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym, ajoutez le riz et faites-le nacrer (il devient translucide). Ajoutez le vin blanc et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation, puis couvrez le riz avec le bouillon de betterave, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Au moment de servir, finalisez en y ajoutant le beurre et le fromage, servez.

Bouillon de betterave

Dans un blender, rassemblez les cubes de betterave et le bouillon de légumes. Mixez longuement l'ensemble, assurez-vous de la fluidité du bouillon. Réservez-le au chaud.

Mise en place

Coupez les betteraves cuites en petits cubes. Réalisez un bouillon de légumes.

Ciselez finement l'oignon et l'échalote. Effeuiliez la branche de thym.

Coupez le beurre en petits cubes.

Préparez votre fumet de poisson et gardez-le au chaud.

Bon appétit!