

Risotto au pesto de tomates séchées, edamame aux zestes de citron et huile de basilic |

Recette pour 4 portions



Description

Riz Arborio au pesto, tomates séchées, fèves japonaises au citron.

L'astuce du chef

Utilisez des édamamés congelés, c'est moins compliqué et cela ne change rien au résultat.

Attention à la cuisson de votre risotto, il vaut mieux garder le grain un peu croquant et calculer un peu de temps de cuisson supplémentaire pour la finition.

Ingrédients

Huile de Basilic

- 2 Branche(s) Basilic
- 60 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Pesto

- 2 Branche(s) Basilic
- 1 Cuil. à soupe Noix de pin
- 2 Cuil. à soupe Parmigiano reggiano râpé
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 50 Ml Huile d'olive
- 25 Ml Jus de citron
- 50 Gr Tomates séchées
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- Sel et poivre

Risotto

- 250 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 25 Gr Beurre
- Sel et poivre

Édamamés aux zestes de citron

- 150 Gr Edamame (fèves de soya)
- 1 Unité(s) Citron
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

Cuisson du 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, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Puis étalez-le sur une plaque et réservez.

Fabrication du Pesto de tomates séchées

Au robot, hachez finement le basilic, les tomates séchées, les pignons de pin, les câpres, le fromage et l'ail avec le jus de citron. Incorporez l'huile d'olive en filet jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse et légèrement granuleuse. Salez et poivrez, réservez.

Edamame

Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée, puis plongez-y les fèves de soya (si elles sont congelées, plongez-les telles quelles dans l'eau bouillante). Une fois tendres, égouttez-les et refroidissez-les dans un bol avec de la glace. Réservez. Au moment de servir, ajoutez-les dans le risotto. Faites vos zestes de citron et réservez-les pour la finition.

Finitions

Chauffez votre risotto dans une casserole avec un peu de bouillon de légume chaud, ajoutez-y le pesto de tomates séchées, les édamamés avec les zestes de citron. Servez votre risotto bien chaud avec un filet d'huile de basilic sur le dessus, un peu de parmesan râpé et des feuilles de basilic en décoration.

Bon appétit!