

Risotto crème de poivron et chair de saucisse italienne, basilic, parmesan |

Recette pour 4

Description

ITALIEN ET SAVEURS

Un Risotto plein de saveurs intenses et de tradition italienne, avec des couleurs et de belles consistences.

L'astuce du chef

Pour garnir ce risotto c'est bien d'utiliser des pousses de moutarde (idéalement) pour relever les saveurs.

Aussi il faut se rappeler de faire toutes les opérations du dressage rapidement pour pouvoir savourer le risotto bien chaud et le fait de garder les assiettes au chaud avant le dressage, ça aide beaucoup.

Ingrédients

Crème de poivron

- 4 Unité(s) Poivron rouge
- 0.50 Cuil. à soupe Paprika fumé
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Oignon rouge

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Chair de saucisse

- 400 Gr Saucisse italienne
- 1 Cuil. à soupe Graines de fenouil moulues
- 5 Gr Sel
- 1 Cuil. à thé Piment fort bondamanjak

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Cuisson du risotto

- 320 Gr Riz arborio
- 2 Litre(s) Bouillon de légumes
- 150 Gr Beurre
- 0.50 Tasse(s) Parmigiano reggiano

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 8 Feuille(s) Basilic
- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Crème de poivrons rouges

Dans une plaque à cuisson avec papier parchemin, faire cuire le poivron au four pour 40 mn environ, à 400°F.

Quand tous les cotés des poivrons sont bien rôtis, le sortir du four et les déposer dans un bol, les

couvrir d'un papier film, laissez tiédir, ensuite, enlevez la peau et les pépins.

Dans une petite poêle, faire caraméliser l'oignon rouge et la gousse d'ail, mettez tout de suite une pincée de sel, quand tout sera bien doré, ajoutez la paprika fumé et mélangez.

Ensuite mettre le poivrons, l'ail et l'oignon dans un mixeur, mélangez a haute vitesse, ajoutez l'huile d'olive, et au besoin un filet d'eau pour vous assurer de la texture souhaitée.

Finalisez avec du sel et 2 tours de moulin à poivre.

Cuisson du risotto

Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de légumes et assaisonnez-le de sel et de poivre si nécessaire. Dans une autre casserole, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez le riz, faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides (nacrer). Deglacez le risotto avec le vin blanc, remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Versez une louche de bouillon chaud en remuant régulièrement jusqu'à l'absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes.

A mi-cuisson, ajoutez la crème de poivron.

Retirez du feu, ajoutez le parmesan râpé et les cubes de beurre. Mélangez soigneusement, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Préparation des saucisses

Émiettez la chair et déposez le tout sur une plaque à cuisson avec papier parchemin, cuire au four sur broil durant 10 minutes.

Dressage de votre assiette

Dans une assiette plate versez le risotto qui doit être très crémeux,

Tappez le dessous de l'assiette avec la paume de la main pour que le risotto s'étale doucement. Déposez la chair à saucisse sur le dessus et garnir avec les feuilles de basilic et le parmesan râpé.

Bon appétit!