

Risotto

Printemps 2024

Pomme de terre
Petits Pois Asperge Verte



30''
min

8
Pers

Risotto

2 Oignons

80 gr Beurre

15 cl Vin Blanc

100 gr Parmesan

12

Pommes de terre

3

Bouillons de volaille

Garniture

400 gr Petits pois

8 Asperges Vertes

2 Zestes d'orange

Sauce Mousseline

115 gr Crème liquide

3 gouttes Tabasco

2 Cartouches de gaz

4 Oeufs Zeste et jus de 4 citrons

4 Jaunes d'oeufs 500 gr Beurre

Par Benoît Flahault

1. Risotto

Tailler la pomme de terre en brunoise, la laver.
Ciseler l'oignon et le faire suer dans le beurre.

Ajouter la pomme de terre, déglacer au vin blanc et
laissez évaporer.

Mouiller au bouillon de volaille jusqu'à hauteur une
première fois puis recommencer une 2ème fois.
Hors du feu, ajouter le parmesan.

2. Garniture

Réaliser des zestes d'orange et les sécher au four.

Réduire en poudre.

Écussonner et peler les asperges

3. Sauce

Emulsionner au robot l'ensemble des ingrédients de la
sauce mousseline > 20 min à 75 degrés.

Finir par le jus de citron et couler en siphon

Dresser le risotto dans un contenant, ajoutez le siphon et
saupoudrer de la poudre d'orange.

Bon appétit !



morafreeres.fr