

Cela faisait bien longtemps que nous n'avions pas déguster un bon risotto! Cette semaine j'ai eu l'occasion d'en refaire un et je me suis amusée à y ajouter une fine couche de pesto, histoire de rappeler encore plus l'Italie...

Pour le Pesto je suis restée assez traditionnel avec du basilic frais, mais n'ayant pas de pignons de pin, je les ai remplacés par des noisettes.



La recette pour 4 personnes:

pour le Pesto:

- 50g de basilic
- 2 càs de poudre de noisette
- 1 gousse d'ail
- 2 càs de parmesan
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de jus de citron

pour le risotto:

- 300g de riz arborio
- 1 L de bouillon de volaille (cube de bouillon de volaille + eau)
- huile d'olive

- 1 càs de jus de citron
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de filaments de safran
- 20g de beurre
- 3-4 càs de parmesan

PREPARATION DU PESTO

A l'aide d'un robot, mixer le basilic avec la poudre de noisette, l'ail et le parmesan. Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron. Mixer.

La pâte doit être lisse et homogène.

Réserver.

PREPARATION DU RISOTTO

Dans un wok, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Y faire revenir longuement l'oignon taillé en petits cubes et l'ail écrasé.

Ajouter le riz arborio et remuer afin de bien enrober les grains avec l'huile.

Laisser cuire « à sec » jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Préparer le bouillon de volaille en y incorporant le jus de citron.

Ajouter une louche du bouillon. Remuer jusqu'à absorption complète du liquide.

Ajouter à nouveau un louche et attendre l'absorption totale avant d'en remettre à nouveau.

Procéder ainsi pendant 20 min (tester la cuisson en goûtant).

Lorsque le riz est crémeux et tendre, incorporer le beurre puis le parmesan. Mélanger.

MONTAGE DU DÔME

Dans un mini bol huilé (facultatif), remplir à moitié de risotto bien tassé. Recouvrir d'une fine couche (2-3mm) de pesto puis terminer par une seconde couche de riz.

Lisser la surface.

Attendre 1 min avant de démouler délicatement dans une assiette.

Servir chaud.

Astuces: *si le safran vous fais défaut, vous pouvez le remplacer par du curcuma (il apporte uniquement la couleur; pas de goût) ou du curry (de préférence, car il est parfumé).*

Si votre riz est parfaitement cuit, vous pouvez également manger ce plat en entrée froide avec des tomates (en été c'est mieux, elles ont nettement plus de goût!!).