

Recette du Bal des Arts

Risotto au parmigiano reggiano et gambas à L'Oublié

Parmesan : 50 grammes
Gambas surgelée(s) : 18 pièces
Vin blanc L'Oublié : 10 centilitres
Oignon(s) : 1 pièce
Sel fin : 6 Pincées

Beurre doux : 50 grammes
Cerfeuil : 1/4 botte
Riz carnaroli : 300 grammes
Huile d'olive : 5 centilitres
Moulin à poivre : 6 Tours

Décortiquer les gambas en prenant soin de bien enlever le boyau dans la queue.

Préparer 2 fois le volume de riz en eau. Éplucher l'oignon et le ciseler en petits dés, puis le faire suer dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le riz et le nacrer, puis verser le vin blanc et laisser réduire.

Ajouter l'eau à hauteur du riz au fur et à mesure, jusqu'à complète évaporation (la cuisson du riz est comprise entre 15 et 18 min). Incorporer le beurre pour lier et finir avec le parmesan en copeaux (à réaliser avec un économe). Rectifier l'assaisonnement en sel.

Dans une poêle bien chaude, cuire les gambas avec un trait d'huile d'olive et colorer chaque face. Les saler et les poivrer.

Décorer avec quelques pluches de cerfeuil.

Le plus du Bal des Arts pour réussir votre Risotto

Vous pouvez faire un bouillon avec les têtes de gambas pour cuire votre risotto. Colorez rapidement toutes les carcasses, ajoutez un peu de vin blanc et de l'eau et cuisez 30 min avant de filtrer.