



Atelier n° 31

16 mars 2018

Risotto poulet chorizo :

250 g de riz à risotto

250 g de blanc de poulet

120 g de chorizo

120 g de parmesan

1 oignon

2 cubes de bouillon de volaille

2 gousses d'ail

4 c. à soupe d'huile d'olive

poivre

1 Épluchez et coupez l'oignon en rondelles. Épluchez et écrasez les gousses d'ail. Découpez le chorizo en fines rondelles et le poulet en petits cubes.

2 Dans une casserole, faites bouillir 1,5 l d'eau et ajoutez-y les bouillons-cubes.

3 Dans une autre casserole, faites chauffer à feu vif l'huile d'olive et les gousses d'ail. Laissez cuire 2 min. Versez ensuite directement le riz. Remuez bien. Dès que le riz est transparent, baissez à feu moyen-vif et ajoutez petit à petit le bouillon (équivalent d'un verre/une louche à chaque fois) en remuant souvent. Dès que le liquide est évaporé, ajoutez à nouveau du liquide et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon.

4 Pendant ce temps, dans une poêle, faites chauffer à feu vif un peu d'huile d'olive. Laissez cuire les rondelles d'oignon 4-5 min. Ajoutez les cubes de poulet. Salez, poivrez et faites cuire 5-6 min en remuant régulièrement. Ajoutez le chorizo et laissez cuire encore 5 min.

5 Terminez la cuisson du risotto en finissant le bouillon. Coupez le feu puis ajoutez le parmesan râpé en remuant. Poivrez si vous le souhaitez. Servez immédiatement.

Notes personnelles

Les 6 étapes pour préparer le meilleur des risotto

La recette du risotto peut varier d'un cuisinier à l'autre. Certains utilisent du vin blanc pour le déglacage, d'autres du vin rouge. La cuisson du risotto peut également différer en fonction de vos livres de recettes. Bref, difficile de s'accorder. Alors pour mettre tout le monde d'accord, Régal vous propose sa recette du risotto. Nous vous indiquons la marche à suivre pour que votre préparation soit digne des grands chefs italiens. Suivez nos 6 étapes les unes après les autres pour obtenir un plat dont toute la famille se délectera. Et si vous teniez enfin la meilleure recette du risotto ?

1 -La préparation du soffritto

La plupart des risottos sont réalisés avec une base de légumes hachés qui ajoutent du goût à la préparation. Traditionnellement, on utilise de l'ail, de l'oignon ou de l'échalote, puis éventuellement des carottes, du céleri, du poireau, du persil. Cette préparation de légumes se fait en amont car le soffritto doit être ajouté très rapidement dans la matière grasse en début de cuisson.

2 - La torréfaction du riz

La cuisson du risotto débute par la matière grasse (huile ou beurre), chauffée à feu assez fort dans la casserole, on ajoute ensuite le soffritto. Lorsque l'ensemble est bien chaud, jetez le riz pour le toaster.

À l'aide de la cuillère en bois, faites rouler les grains de riz dans la casserole pour les chauffer de façon homogène et les torrifier pendant 1 minute environ. Signe que le riz est suffisamment toasté : les grains de riz sont translucides et brillants, ils font un léger bruit métallique quand on les mélange, et ils ne glissent plus sur le fond de la casserole. On peut ajouter le bouillon en baissant le feu.

3 - Le déglacage au vin

Lorsque le riz est toasté, déglacez en versant du vin, qui peut être blanc plutôt sec, rouge avec beaucoup de corps ou même pétillant. Les déglacages au vin rouge se font particulièrement pour les recettes du Piémont qui intègrent de la saucisse ou de la joue de porc dans les risottos.

4 - L'ajout du bouillon

Le bouillon doit être chaud et versé petit à petit, louche par louche, au fur et à mesure de l'absorption par les grains. En fin de cuisson, le riz doit être légèrement mouillé lorsqu'on le retire du feu car la cuisson continue hors du feu.

5- Les autres ingrédients

Ils peuvent être cuits à part, pochés dans un peu de bouillon chaud. Ceux qui nécessitent peu de cuisson comme les fruits de mer, les charcuteries, seront intégrés en toute fin d'absorption du bouillon. Pour les risottos au fromage, il est parfois nécessaire de faire fondre les fromages au bain-marie à part.

6 - La mantecatura

Retirez la casserole du feu, ajoutez un peu de beurre, mélangez rapidement et peu pour ne pas abîmer les grains cuits, en décollant le risotto des bords de la casserole pour éviter une trop forte chaleur. Le bon geste de la mantecatura doit être en forme de croix ! Le riz va relâcher l'amidon et incorporer la matière grasse. On peut ajouter un peu de parmesan pour relever le risotto mais si les ingrédients sont délicats en saveur, il vaut mieux éviter.

Quelle que soit la variété choisie, il ne faut jamais rincer le riz, cela aurait pour effet de retirer l'amidon et donc le liant et le moelleux au risotto. Comptez 70 à 80 g de riz arborio par personne.