

RISOTTO AUX MORILLES ET ÉMULSION AU PARMESAN





BOUILLON DE MORILLE

RISOTTO AUX MORILLES ET ÉMULSION AU PARMESAN

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

Pour le risotto

- 1 l de bouillon de morille **SALSUS, bien chaud**
- 300 g de riz Carnaroli ou Arborio
- 40 g de morilles séchées ou 150 g de fraîches
- 1 échalote ciselée
- 24 cl de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé
- Huile d'olive
- Sel fin, poivre blanc

Pour l'émulsion au parmesan

- 20 cl de crème liquide 35% MG
- 40 g de parmesan râpé
- 1 pincée de lécithine de soja (facultatif, pour la tenue de l'émulsion)

PRÉPARATION

1. Préparation des morilles

- Utiliser les morilles fraîches ou réhydrater les morilles séchées dans de l'eau tiède pendant 30 minutes.
- Égoutter, filtrer l'eau de trempage (sable), puis poêler légèrement à l'huile d'olive. Réserver.

2. Cuisson du risotto

- Faire suer l'échalote à feu doux dans un filet d'huile d'olive.
- Ajouter le riz, nacrer jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Déglacer au vin blanc, laisser évaporer, puis mouiller progressivement avec le bouillon de morille chaud, louche après louche, en remuant sans cesse, pendant environ 18 minutes.

3. Finition

- Ajouter les morilles durant les 5 dernières minutes.
- Hors feu, monter le risotto avec le beurre et le parmesan râpé.
- Rectifier l'assaisonnement.

4. Émulsion au parmesan

- Faire chauffer la crème avec le parmesan. Mixer vivement avec un mixeur plongeant pour obtenir une mousse légère.
- Ajouter une pincée de lécithine si souhaité pour stabiliser.

DRESSAGE

- Servir le risotto dans des assiettes creuses, déposer quelques morilles entières dessus.
- Napper d'émulsion au parmesan.
- Finition : pluche de cerfeuil, huile de noisette.



Astuce du Chef

Pour apporter une touche de gourmandise au plat, ajoutez des noisettes torréfiées en touche finale.