Risotto à la courge Butternut, citron jaunes confits, tuile aux graines de courges

Bertrand Chardonnens

Hôtel-Restaurant Le Rive Sud ***
Rue de l'Hôtel de Ville 16
1470 Estavayer-le-Lac

Label Fait Maison
Slow Food Alliance des Chefs

Cuisinier et pâtissier-confiseur, chef de son propre restaurant depuis 13 ans.

6 personnes

INGRÉDIENTS

Le Risotto

0.500 kg de risotto (Vialone ou Arborio)
2 échalotes
1 feuille de laurier
0.5L de vin blanc
0.5 L de jus de butternut (centrifugé)
0.25 L de bouillon de légumes ou volaille bien corsé
0.050 kg de beurre
1 belle courge Butternut

Citrons jaunes confits

5 citrons jaunes BIO
Gros sel/ poivre/ laurier/ romarin/ coriandre etc…

PRÉPARATION

Le risotto

- Ciseler les échalotes
- Démarrer une sauteuse ou une poêle à l'huile de colza ou tournesol
- Faire suer les échalotes
- Ajouter le riz, le faire nacrer (le rendre translucide)
- Ajouter tout le vin blanc et le laurier
- Avant évaporation totale, ajouter une partie du jus de butternut
- Continuer à ajouter le jus petit à petit jusqu'à cuisson à 85%
- Retirer le risotto sur une plaque, refroidir
- Au moment d'envoyer, recommencer l'opération avec un fond de bouillon en ébullition dans une poêle
- Ajouter votre risotto précuit avec le reste du bouillon ou jus, ajuster !
- Ajouter le beurre
- Rectifier l'assaisonnement
- Servir sur assiette creuse en tapotant légèrement

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Risotto à la courge Butternut, citron jaunes confits, tuile aux graines de courges

1dl de jus de citron

Purée de butternut

1 courge butternut entière

Tuile aux graines de courges

Farine 0.010kg
Eau ou jus de courge : 0.080kg
Sel : 1 pincée
Huile de colza : 0.020kg

pour étaler le riz à l'italienne

Les citrons jaunes confits

- Laver les citrons et les ouvrir par la moitié
- Les saler grossièrement à l'intérieur
- Disposer les citrons dans un bocal avec un grosse pincée de sel et un peu d'eau
- Laisser à température ambiante 3 jours bocal fermé. Une fois que les citrons auront rendu leur eau, ajouter de l'eau du robinet jusqu'à hauteur
- Laisser fermenter au minimum 3 semaines
- Pour stopper la fermentation, entreposer au frigo.

La purée de butternut

- Cuire la courge au four sur plaque ou entière dans de l'alu
- Passer au robot coupe très finement
- Ajouter du beurre noisette, rectifier

Tuile aux graines de courge

- Mixer afin d'obtenir un appareil lisse
- Rôtir dans un poêle antiadhésif

Dressage

- Dresser le risotto sur le fond de l'assiette en l'étalant bien, déposer 3 quenelles de purée de butternut, puis les tuiles.
- Disposer des lamelles de citrons confits, râper de la courge crue sur le dessus

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE