

## Damien Fischli

### Risotto aux salaisons du Valais vieux raclette d'alpage, émulsion de lard fumé et chips de viande (sans gluten)

#### Ingrédients

*Pour 6 personnes*

##### **Risotto:**

1 dl de vin blanc  
500g riz carnaroli  
2 c.a.s. huile d'olive  
1 oignon ciselé  
1,5 l de bouillon de bœuf  
40 g de beurre  
200 g de fromage à raclette  
150 g de lard sec  
150 g de jambon cru  
150 g de viande séchée

##### **Émulsion de lard fumé:**

3 dl de crème 35%  
200 g de lard sec fumé  
1 c.à.s de lécithine de soja

##### **Chips de viande séchée:**

50 g de lard sec en tranche  
50 g de jambon cru en tranche  
50 g de viande séchée en tranche

#### Préparation

##### *Risotto*

Mettez le riz avec l'huile d'olive dans un sautoir et narez le riz, ajoutez l'oignon ciselé avec 2 c.à.s de beurre et faites le suer.  
Déglacez avec le vin blanc et mouillez ensuite avec le bouillon chaud.  
Cuissez environ 15 min.  
Ajoutez les viandes coupés en petite julienne, le reste du beurre et le fromage râpé.  
Laissez reposer 3-5 min et servez.

##### *Émulsion de lard fumé*

Coupez le lard avec la couenne en petit dés.  
Mettez-le avec la crème et portez-la à ébullition.  
Mixez grossièrement et filtrez.  
Ajoutez la lécithine de soja et émulsionnez.

##### *Chips de viande séchée*

Disposez les viandes sur un papier sulfurisé sur une plaque pour le four.  
Cuissez-les à 180°C jusqu'à une légère coloration (env. 5-10 min).  
Débarrassez-les sur un papier absorbant en attendant de les servir.



Chef de cuisine, Restaurant Black Chili  
1875 Morgins  
+41 (0)24 477 10 33