

# *Risotto – Méthode de base classique*

## **1. Préparer le bouillon**

Chauffer environ 1 L de bouillon (légumes, volaille ou autre selon la recette). Le laisser frémir jusqu'à son utilisation.

## **2. Faire suer les aromates**

Dans une large casserole ou sauteuse, faire fondre une noix de beurre ou un peu d'huile d'olive. Ajouter finement hachés : 1 échalote ou un petit oignon. Laisser cuire à feu doux sans coloration.

## **3. Nacrer le riz**

Ajouter 300 g de riz à risotto (Arborio, Carnaroli ou Vialone Nano). Remuer 1 à 2 min jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide. (Cette étape enrobe les grains et fixe l'amidon.)

## **4. Déglacer au vin blanc**

Verser environ 10 cl de vin blanc sec. Laisser évaporer presque complètement.

## **5. Cuire en ajoutant le bouillon petit à petit**

Ajouter une louche de bouillon chaud. Remuer régulièrement jusqu'à absorption, puis recommencer. Continuer ainsi 17 à 20 minutes. Le riz doit rester légèrement ferme à cœur (al dente).

## **6. Monter le risotto (mantecatura)**

Hors du feu, ajouter une noix de beurre froid et du parmesan râpé (30 à 40 g). Mélanger vivement pour obtenir une texture crémeuse. Ajuster sel, poivre. Couvriret laisser reposer 2 min avant de servir.

## **7. Servir immédiatement**

Le risotto n'attend pas : il doit être onctueux, ni sec, ni liquide.