

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. Nacer 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. Couvrir et laisser reposer 2 min avant de servir.

7. Servir immédiatement

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