

RISOTTO CRÉMEUX, JAUNE D'ŒUF POCHÉ ET ÉMULSION BYRRH



PORTIONS : 6
HUILE : LINE/
GOURMET

INGRÉDIENTS

Riz arborio 120 g
Échalote 40 g
Amphora Gourmet
Vin blanc 40 g
Parmesan en bloc 40 g
Fond blanc de volaille PM

Cœufs 6 pièces
Amphora Line
Vinaigre balsamique ¼ L
Byrrh Quinquina ¼ L
Fond blanc de volaille ¼ L
Crème Fraîche 35% de
matière grasse

1. Ciselez les échalotes et faites-les suer dans l'huile Gourmet. Nacrez ensuite le riz et déglacez au fond blanc de volaille petit à petit en laissant évaporer. Renouvelez l'opération jusqu'à la cuisson complète du riz (qui doit rester croquant).
2. Au moment de servir ajoutez la crème fraîche ainsi que 40 g d'huile Gourmet (ajoutez d'abord 20 g puis le reste ensuite) et le parmesan. Faites bien émulsionner à la cuillère en bois et réservez.
3. Clarifiez les œufs sans percer les jaunes. Déposez dans un ramequin les jaunes d'œufs, recouvrez les d'huile Line et filmez pour les pocher à 63°C en vapeur pendant 45 minutes.
4. Dans une casserole portez à ébullition le vinaigre balsamique, le Byrrh et le fond blanc de volaille et laissez réduire de moitié. Mixez la préparation avec 125 g d'huile Gourmet pour obtenir une émulsion légère.
5. Pour le dressage, mettez le risotto crémeux au fond de l'assiette et déposez le jaune à l'aide d'une cuillère à trous au centre. Ajoutez de la fleur de sel et du poivre du moulin.
6. Enfin, ajoutez l'émulsion de riz.

LE PLUS

Le risotto peut être parfumé avec des coquillages (moules, coques, palourdes).

LA TOUCHE DU TERROIR

J'utilise pour mes œufs ceux de la ferme de Villeneuve-Minervois.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •