

RISOTTO CRÉMEUX, JAUNE D'ŒUF POCHÉ ET ÉMULSION BYRRH



PORTIONS : 6

HUILES : 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
Œufs 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. Ciseler les échalotes et les faire suer dans l'huile Gourmet. Nacrer ensuite le riz et déglacer au fond blanc de volaille petit à petit en laissant évaporer. Renouveler l'opération jusqu'à la cuisson complète du riz (qui doit rester croquant).
2. Au moment de servir, ajouter la crème fraîche ainsi que 40 g d'huile Gourmet (ajoutez d'abord 20 g puis le reste ensuite) et le parmesan. Bien faire émulsionner à la cuillère en bois et réserver.
3. Clarifier les œufs sans percer les jaunes. Déposer dans un ramequin les jaunes d'œufs, les recouvrir d'huile Line et filmer pour les pocher à 63°C en vapeur pendant 45 minutes.
4. Dans une casserole porter à ébullition le vinaigre balsamique, le Byrrh et le fond blanc de volaille et laisser réduire de moitié. Mixer la préparation avec 125 g d'huile Gourmet pour obtenir une émulsion légère.
5. Pour le dressage, mettre le risotto crémeux au fond de l'assiette et déposer le jaune à l'aide d'une cuillère à trous au centre. Ajouter de la fleur de sel et du poivre du moulin.
6. Enfin, ajouter l'émulsion de riz.

LE PLUS DU CHEF

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 •