

Risotto fenouil ail des ours

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : mars 2018

Source recette :

1. ELEMENTS DE BASE

400 g de riz Carnaroli
1 dl d'huile d'olive
100 gr d'oignon
1 dl de vin blanc
2 litre de fond de volaille
Vin blanc sec
Sel fin, poivre blanc moulu

Eplucher, laver ciseler l'oignon finement.
Suer l'oignon, ajouter le riz, nacrer et ajouter le vin blanc. Mouiller avec le fond blanc de volaille au fur et à mesure de l'évaporation. Remuer constamment. Cuire au 2/3 le risotto. Terminer au moment de l'envoi.

2. FOND BLANC DE VOLAILLE

1 kg d'ailerons, carcasses
200 gr d'oignon gros
100 gr de carotte
100 gr de poireau
1 Bouquet garni
4 gousses d'ail
Eau

Concasser, dégorger, et blanchir les carcasses. Ajouter la garniture aromatique. Ecumer. Ajouter le bouquet garni, l'ail, le poivre en grains et cuire à frémissement pendant 1h30. Passer au terme de la cuisson avec une passoire puis un chinois

3. GARNITURE

500 g de fenouil
1 dl d'huile d'olive
Sel fin

Parer et tailler en brunoise le fenouil.
Etuver doucement.

4. PESTO

1 botte de basilic
25 cl d'huile d'olive
60g de parmesan
20 g de gousse d'ail
20 cl de lait
30 g de pignons
Assaisonnement

Effeuille et congeler le basilic.
Eplucher, blanchir les gousses d'ail 2 fois dans le lait
Mixer tous les ingrédients et ajouter l'huile progressivement, assaisonner
Laisser reposer à température ambiante

5. FINITION

100 g de parmesan entier
20 cl de crème liquide entière
50 gr d'ail des Ours ou pesto.

Monter la crème fouettée, réserver au frais.
Râper le parmesan
Au moment du service, terminer la cuisson du risotto en ajoutant la brunoise de fenouil, le pesto.
Et à l'envoi le parmesan puis la crème fouettée si nécessaire.