



Risotto au romanesco et au thym

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

3 échalotes
2 gousses d'ail
1,5 petit romanesco
7 brins de thym
1,5 l de bouillon de légumes
550 g de riz arborio ou autre riz risotto
300 ml de vin blanc sec
100 g parmesans râpés
40 g de beurre
150 ml d'huile d'olive
poivre noir fraîchement moulu - sel

1,5 bouquet de persil
150 ml d'huile d'olive

MODE DE PRÉPARATION

- Coupez les têtes du romanesco en petits bouquets. Faites-les cuire à la vapeur al dente, puis refroidissez-les dans l'eau glacée. Réservez-les pour la garniture.
- Coupez finement le reste du romanesco.
- Hachez finement les échalotes et l'ail.
- Faites fondre le beurre et l'huile d'olive dans une casserole, ajoutez le riz, l'ail, les échalotes et le thym, puis poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le tout soit translucide.
- Mijotez et remuez quelques instants, puis déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le romanesco.
- Versez petit à petit le bouillon bien chaud et remuez bien pour que les grains de riz l'absorbent.
- Répétez cette opération pendant environ 18 minutes jusqu'à ce que le risotto soit cuit al dente. Le risotto doit être humide et crémeux.
- Retirez les brins de thym.
- Éteignez le feu et incorporez le parmesan et 2/3 et laissez reposer pendant 2 minutes

Servez :

Saupoudrez de fleurs de romanesco et terminez avec un filet d'huile de persil.