

AMBASSADRICE DU SUD MEUSIEN



Sandrine,

notre ambassadrice
«gastronomie».

Chaque mois, retrouvez
ses recettes, ses bons
plans ou ses coups de coeur.

Mai 2018



Recette de Risotto d'asperges blanches, gambas lardées

Pour ce mois de mai, je vous propose de découvrir une recette aux asperges ainsi qu'un de nos producteurs locaux qui en récolte à Tronville-en-Barrois et Revigny-sur-Ornain!

SAVEUR D'ORNAIN

4 Rue André Maginot

55800 REVIGNY SUR ORNAIN

03 29 75 61 61

Ingédients :

Ingédients pour 6 pers

- Gambas surgelée(s) : 24 pièce(s)
- Tranche(s) de lard fumé : 12 pièce(s)
- Huile d'olive : 3 cl
- Riz à risotto : 300 g
- Vin blanc sec : 10 cl
- Bouillon de volaille : 1 l
- Huile d'olive : 5 cl
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Parmesan Parmigiano Reggiano : 80 g
- Mascarpone : 80 g

Pour le reste de la recette
1 Oignon, 15 Asperges blanches, sel, sucre en poudre

Préparation :

Etape 1 : LES ASPERGES

Éplucher les asperges et réaliser des petites bottes régulières. Cuire ensuite les bottes d'asperges dans une eau salée et sucrée (10 g de gros sel par litre et le sucre pour contrer l'amertume).

Les asperges sont cuites quand la pointe du couteau rentre facilement dans le pied (veiller à ne pas trop les cuire pour que la pointe reste entière).

Les égoutter ensuite sur une grille, puis les tailler en biseaux.

Etape 2 : LE RISOTTO

Éplucher et ciseler l'oignon. Râper le parmesan sur une râpe fine.

Dans une casserole, faire suer l'oignon dans de l'huile d'olive avec un pincée de sel fin. Ajouter le riz et le nacrer. Déglacer ensuite avec le vin blanc et laisser le riz s'en imprégner totalement, puis verser progressivement le bouillon de volaille. Cuire pendant environ 18 min.

Ajouter les asperges, puis lier le risotto avec le mascarpone. Laisser cuire pendant encore 1 min.

Hors du feu, ajouter le parmesan et rectifier l'assaisonnement.

Etape 3 : LE RESTE DE LA RECETTE

Décortiquer les gambas en prenant soin de garder le dernier maillon de la carapace ainsi que la queue. Retirer le boyau des gambas en réalisant une légère incision sur le dos.

Couper les tranches de lard en 2, puis envelopper chaque gamba dans une demi-tranche de lard.

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, colorer les gambas pendant 1 min sur chaque face. La chair doit devenir rose, surveiller l'intensité du feu afin de saisir le lard sans le brûler.

Dresser un joli dôme de risotto dans une assiette creuse, puis disposer les gambas en rosace sur le dessus.

Bon appétit!