

RISOTTO ORTIES ET HUÎTRES

Par le chef Giuseppe ALTILIO
du restaurant CAFÉ LA JATTE
92200 Neuilly sur Seine

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

TEMPS

Préparation : 50 minutes

Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

350 g de riz carnaroli

20 huîtres n°3

500 g de feuilles d'orties fraîches

100 g de beurre

80 g de parmesan

15 feuilles d'Oyster Leaves (Goût iodée)

15 fleurs de Bourrache

1 verre de vin blanc sec

2 échalotes

2 carottes

2 oignons blancs

4 branches de céleri



PRÉPARATION

Commencer par préparer un bouillon de légumes avec les carottes, les côtes de céleri et un oignon et demi, le tout coupé grossièrement, mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition pendant 30 minutes.

Dans une casserole faire revenir les échalotes ciselées, rajouter les feuilles d'orties préalablement lavées et laisser cuire pendant 10 minutes. Les retirer du feu et à l'aide d'un mixeur, mixer jusqu'à obtenir une purée bien lisse.

Ouvrir les huîtres et les égoutter dans une passoire pour bien récupérer toute l'eau qui va en sortir. Mettre l'eau d'huître récupérée dans une petite casserole avec 50 g de beurre et réserver.

Couper les huîtres en tartare et réserver au frais. Ciseler un oignon et le faire revenir dans une casserole avec une noix de beurre, une fois bien doré, ajouter le riz, faire devenir le riz translucide et déglacer avec un verre de vin blanc. Faire évaporer le vin et continuer la cuisson pendant 12 minutes avec le bouillon de légumes. Ajouter ensuite au riz la purée d'orties, le beurre et le parmesan et terminer la cuisson.

Conseil du chef : Pour obtenir une émulsion bien ferme chauffer l'eau d'huître sans la porter à ébullition.

DRESSAGE

Dresser le risotto sur une assiette, disposer le tartare d'huître par-dessus, en longueur. Ajouter deux cuillères d'émulsion d'huître préparé avec l'eau d'huître et le beurre mixé. Disposer trois fleurs de bourrache et trois feuilles d'Oyster Leaves en décoration et servir immédiatement.

ACCORD MET / VIN

Pinot grigio Ca' Bolani 2016 DOC



RESTAURANT CAFÉ LA JATTE
Ile de la Jatte – 60 bd Vital Bouhot - 92200 NEUILLY-SUR-SEINE
T. 01 47 45 04 20- E-Mail : reservations@cafejatte.com
Site internet : www.cafejatte.com

