

Risotto au gorgonzola

écrit par Karim



La préparation du risotto repose sur l'emploi de riz riche en amidon et non étuvé, et sur le principe d'une cuisson par ajout successifs de petites quantités de bouillon chaud.

Le bouillon est ajouté au riz par petites quantités successives jusqu'à cuisson complète. Si tout se passe correctement, le risotto est prêt en 20 minutes. Je vous avouerai que je n'ai jamais calculé le temps ni même le nombre de mouillage qui normalement doit être égal à 7. Il faut, comme pour la majorité des plats que vous préparez, goûter de temps en temps et non au dernier moment.

Parmi les nombreuses variétés italiennes de riz, j'utilise principalement l'**Arborio** ou le **Carnaroli**. Les deux conviennent parfaitement pour le risotto. Ils sont très riches en amidon et ont la structure nécessaire pour créer l'authentique texture crémeuse et légèrement al dente du risotto. Si vous voulez plus de garanties et être sur de ne pas rater le risotto, je vous conseille vivement de prendre le Carnaroli. Son amidon est le plus riche en amylose, une substance qui contribue à rendre le grain ferme à cœur et qui lui confère une excellente tenue à la cuisson.



En règle générale, pour avoir un riz qui ne colle pas pendant la cuisson, il est recommandé de le laver 3 fois. Cette fois-ci, ce n'est pas nécessaire, voire pas recommandé du tout. Si vous le faites, vous allez perdre le précieux amidon qui entoure les grains de riz.

Le risotto fait partie des plats dit « minute » car il est très simple et très rapide à préparer. J'ajouterais également que c'est un plat qui peut se louper très rapidement. C'est pour cette raison qu'il est important de ne jamais le laisser seul sur le feu. C'est la catastrophe assurée. Pour le coup, si vous invitez un italien à votre table, ne lui servez jamais un risotto trop cuit. Le riz devient très collant et surtout très mou. Vous l'aurez compris, c'est un plat très simple à réaliser, à condition de le surveiller tout le temps.

Au delà de prendre un riz spécial risotto, l'élément essentiel qui apporte le goût au risotto est le bouillon. Personnellement, j'utilise presque toujours (quelques fois je suis fatigué ou je n'ai pas tous les ingrédients sous la main ☹) un bouillon de volaille maison. La recette est ici. Dans le cas contraire, je prépare un bouillon à base de cube de bouillon de volaille BIO, lesquels ne contiennent aucun exhausteur de goût, aucun colorant artificiel et aucun conservateur.

Pour un risotto aux fruits de mer, j'utilise un fumet de poisson, c'est divin. Je reviendrai plus tard avec la recette. Une multitude de variations est possible, il vous suffit de jouer sur les ingrédients ajoutés en fin de cuisson et le goût du bouillon.

Le risotto est un plat complet, riche et très nourrissant. Il est inutile de servir un accompagnement ou alors juste une salade.

Il faut compter environ **5 minutes de préparation et 20 minutes de cuisson pour réaliser un risotto.**

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 casserole moyenne à fond épais
- 1 louche
- 1 cuillère en bois

Ingrédients pour 4 personnes :

- 240 gr de riz spécial risotto (60gr par personne environ)
- 180 gr de gorgonzola AOP
- 1 litre de bouillon de volaille maison ou 2 cubes de bouillon de volaille et 1 cube de bouillon de légumes dans 1,5 litres d'eau
- 1 gros oignon
- 20cl de vin blanc de cuisine
- 30 gr de beurre (pour faire suer l'oignon)
- 30 gr de beurre (pour finaliser la cuisson du risotto)
- 2 CAS d'huile d'olive
- Poivre (pas de sel, c'est inutile)
- Persil

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par préparer le bouillon :

Vous avez deux possibilités : soit vous avez préparé un bouillon de volaille maison (la recette est ici) soit vous versez **1,5 litre d'eau** dans un fait-tout avec **2 cubes de bouillon de volaille BIO** et **1 cube de bouillon de légumes BIO**. Porter à ébullition puis réserver.

Le bouillon de volaille maison peut être préparé la veille ou quelques jours avant. Vous pouvez le conserver **1 semaine** au frais.

Important : Laisser la casserole avec le bouillon sur feu très doux afin de l'utiliser chaud lors du mouillage.

Préparation du risotto :

Couper **l'oignon** en brunoise (coupé en petits dés), verser **2 cuillères à soupe d'huile d'olive** et **le beurre (30gr)** dans la casserole. Faire suer l'oignon en brassant pendant environ **5 minutes**.

Ajouter **le riz (240gr)** et continuer à brasser pendant **2 minutes** à feu moyen. Attention, il est important de ne pas le laisser dorer.



Versez **le vin blanc (20cl)** dans la casserole. Brasser sans arrêt jusqu'à ce que le vin soit complètement absorbé.

Le premier mouillage du risotto se fait au vin blanc. Si vous n'en utilisez pas en cuisine, vous pouvez le remplacer par du vinaigre additionné d'eau ou de bouillon (50/50).

Ajouter **1 louche de bouillon de volaille** chaud. Lorsque le riz a absorbé **90% du liquide**, renouveler l'opération jusqu'à ce que le risotto soit cuit. Un risotto lentement nourri est plus crémeux et plus savoureux.

Il faut compter environ **20 minutes**. Ne baissez pas les bras, ce n'est pas le moment de prendre une pause ☐ .



Le riz doit être tendre mais encore légèrement croquant. Il faut qu'il puisse encore absorber le beurre et le fromage sans être trop collant et trop mou.

Retirer le risotto du feu et laisser reposer à couvert pendant **2 minutes**.

Incorporer **le beurre de finition (30gr)** et **le gorgonzola en morceaux (180gr)**. C'est une étape traditionnelle dans la préparation du risotto appelée ***mantecare***. Cela rend le risotto vraiment riche et délicieux.

Poivrer au goût, puis bien mélanger pour faire fondre le fromage.



En fondant, le beurre et le fromage achèvent le crémeux du risotto.
Servir aussitôt dans des assiettes creuses afin de préserver le plus longtemps possible la chaleur du plat.



Vous pouvez diminuer la quantité de fromage si vous souhaitez un goût plus délicat ou même remplacer le beurre par du mascarpone ou de l'huile d'olive.
N'oubliez pas d'apporter une touche de couleur en posant un brin de persil et une tomate cerise coupée en deux. Laissez libre cours à vos envies.

Informations utiles :

- Utilisez impérativement une casserole à fond épais. Cela permet de répartir uniformément la chaleur et de ne pas attacher.
- Il est important de faire suer l'oignon et de graisser les grains de riz au départ.

Vous pouvez, par contre, choisir d'utiliser du beurre ou de l'huile d'olive en fonction de vos goûts et des accords de la recette. Lors de la torrification, le riz craquelle légèrement. Ces microscopiques craquelures permettent au beurre et à l'huile de s'infiltrer jusqu'au cœur du grain. Cela permet au riz de fixer les saveurs et d'absorber le bouillon.

→ En règle générale, 1 litre de bouillon suffit pour 240gr de riz. Pour autant, prévoyez toujours un peu plus de bouillon.

→ J'utilise un oignon dans cette recette, vous pouvez varier avec de l'échalote ou de l'ail. Pour le risotto au poisson, j'utilise du poireau. L'objectif est de parfumer le riz pendant sa torrification. Ensuite, il suffit d'adapter le bouillon à la garniture choisie.

→ Ne quittez jamais votre risotto des yeux et ne cessez jamais de mélanger. C'est la clef du succès.

→ Ajoutez le bouillon en petites quantités, n'essayez pas d'aller vite. Un risotto lentement nourri est plus crémeux et plus savoureux.

→ Je vous recommande d'acheter du gorgonzola de qualité. Le gorgonzola est avant tout un produit sain. Le *Penicillium* est un genre de champignons imparfaits, c'est lui qui donne au gorgonzola son persillage vert-bleuâtre et rend ce fromage très digeste.

→ Ne cherchez pas à augmenter la quantité de fromage. Je l'ai déjà fait, c'est écœurant. Il faut obtenir un juste équilibre entre le riz et le fromage.

→ Vous pouvez saupoudrer légèrement le risotto de parmesan au moment de servir. N'en abusez pas !

→ Vous pouvez conserver le risotto 48 heures au frais. Gardez un peu de bouillon de volaille pour vous permettre de réchauffer le risotto sur feu doux. La plupart des gens vous diront qu'un risotto ne se réchauffe pas. Par contre, un risotto ne se prépare pas à l'avance.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...