

Riz

Risotto crémeux aux huîtres, vieux jambon et écume



1h 35 min 25 min 0 484

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'écume

- 1 Ouvrir les huîtres au-dessus d'un saladier à l'aide d'un couteau à huître pour récupérer le jus et le réserver pour le pochage des huîtres.
- 2 Pour réaliser une écume fumée, déposer de la sciure d'hêtre dans une assiette. Allumer la sciure à l'aide d'un briquet puis retourner un bol dessus pour éteindre le feu. Déposer les huîtres sur la sciure et les laisser reposer 5 minutes recouvertes du bol.
- 3 Verser de la crème fraîche et du beurre dans une casserole puis faire chauffer.
- 4 Mettre les huîtres dans la casserole puis mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 5 Passer la sauce dans un chinois au-dessus d'un saladier puis réserver au chaud jusqu'au dressage.

Étape 2

Cuisson du risotto

- 1 Faire chauffer une poêle à bords hauts avec de l'huile d'olive.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'écume fumée

4 unité(s) entière(s) **Huître**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le risotto

200 g **Riz long**
35 cl **Bouillon de volaille**
40 g **Parmesan**
40 ml **Crème liquide (fleurette)**
4 cl **Vin blanc**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

20 unité(s) entière(s)
Huître

- 2 Verser le riz et le faire nacer c'est-à-dire l'enrober d'huile et laisser chauffer jusqu'à ce qu'il devienne de couleur nacre.
- 3 Attention, le riz ne doit pas colorer.
- 4 Verser ensuite la moitié du bouillon sur le riz à l'aide d'une louche et le laisser absorber en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Verser le reste du bouillon au fur et à mesure une fois que le riz à tout bu.
- 6 Quand le riz est cuit, le retirer du feu et assaisonner de sel.
- 7 Verser le vin blanc et faire chauffer de nouveau.
- 8 Ajouter le parmesan râpé pour lier la préparation et remuer.
- 9 Verser la crème dans un saladier et la fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'elle prenne une texture aérienne.
- 10 Ajouter ensuite la crème montée dans le risotto pour le détendre et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 3

Pochage des huîtres

- 1 Décoquiller les huîtres à l'aide d'un couteau à huître et en récupérer le jus dans le saladier de jus des huîtres de l'écume.
- 2 Verser le jus dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Déposer les huîtres dans le jus bouillant pendant 1 minute pour les raidir sans les colorer.
- 4 Sortir les huîtres de la casserole à l'aide d'une fourchette et réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1 Découper le jambon en lanières à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Répartir le risotto dans le fond d'assiettes creuses.
- 3 Dresser harmonieusement les huîtres sur le risotto puis les lanières de jambon.
- 4 Napper l'assiette avec l'écume et servir aussitôt.