



RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES DE PROVENCE - QUEUES DE LANGOUSTINES AUX HUILES PARFUMÉES

Pour 4 personnes

Risotto

1 dl d'huile d'olive
240 gr de riz Arborio
1 gros oignon ciselé
180 gr de parmesan
2 dl de vin blanc
1 l de bouillon de volaille
100 gr de crème fleurette
50 gr de beurre clarifié

- Faire suer les oignons dans l'huile d'olive, sans coloration.
- Jeter le riz, remuer, le riz doit rester translucide.
- Ajouter le vin blanc, laisser cuire doucement jusqu'à absorption totale du vin.
- Mouiller petit à petit avec le bouillon de volaille. Après 20 min de cuisson, enlever du feu et laisser reposer 10 min.
- Pendant ce temps, monter la crème, réserver.
- Laisser refroidir.

Langoustines

8 grosses langoustines

- Les couper en 2 dans la longueur.
- Les ébouillanter 30 sec. Égoutter.

Asperges

16 belles asperges vertes

- Éplucher, laver et les cuire environ 2 min.
- Les rafraîchir dans de l'eau glacée pour fixer la couleur.
- Avant le dressage, rouler les asperges dans une poêle avec le beurre clarifié. Assaisonner. Laisser cuire sans coloration 2 min.

Tuiles au parmesan

- Sur une plaque anti-adhésive, placer des cercles et les remplir de parmesan râpé pour former des tuiles.
- Enfourner à 200°C pendant 10 min.

Huiles parfumées

80 gr de gingembre frais râpé
1/2 botte de ciboulette ciselée finement
1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge,
d'huile d'amandes, d'huile de noix,
d'huile de noisette.

- Infuser le tout et réserver au froid une nuit.

Dressage

- Incorporer le parmesan ainsi que la crème fouettée dans le risotto. Assaisonner et dresser sur une assiette.
- Mettre les asperges puis les queues de langoustines.
- Arroser à l'aide des huiles parfumées encore chaudes et disposer la tuile au parmesan.



Hervé vous conseille un Château de Sancerre La Cuvée du Connétable 2003*