

05	AUTRES TECHNIQUES USUELLES DE BASE	RISOTTO	05
----	---	----------------	----

N°	Composition pour 8 personnes	Technique	Buts recherchés
11	<p>I) Riz Pilaf</p> <p>Eléments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 g de beurre - 100 g d'oignon - 400 g de riz (spécial (de préférence : variété « arborio ») ou, à défaut et de préférence, un bon riz long, <u>non glacé</u>) - 1 bouquet garni <p>Mouillement</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,75 litre environ de <u>marmite</u> ou de <u>fond blanc de volaille</u> ou, à défaut, <u>d'eau + 2 tablettes de « bouillon de poule »</u>. <p>Nota : Selon la qualité du riz, la quantité de mouillement est égale à 1 fois $\frac{1}{4}$ (<i>en général : riz court</i>) à 1 fois $\frac{1}{2}$ (<i>en général : riz long</i>) (parfois jusqu'à 2 fois) le volume de riz. Exemple : 400 g de riz = environ 0,5 litre. La quantité de mouillement est donc égale, en moyenne, à $0,5 \text{ l} \times 1,5 = 0,75$ litre.</p> <p>Tenir également compte des quantités : il y a proportionnellement moins d'évaporation en grosse quantité.</p> <p>Finition</p> <ul style="list-style-type: none"> 50 g de beurre <p>II) Finition du risotto</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2,5 dl de <u>marmite</u> ou de <u>fond blanc de volaille</u> ou, à défaut, d'eau. - 50 à 100 g de beurre - 2 dl de crème (très facultatif) - 100 g de parmesan - 5 cl de marsala (facultatif mais conseillé) 	<p>Nota : cette technique <i>francisée</i> n'est donnée qu'à titre indicatif. C'est une méthode de base très pratique, dérivant du riz Pilaf, et qui peut subir de multiples modifications (mouillement, ajout d'épices (safran, etc.), finitions diverses).</p> <p>I) Le Riz Pilaf</p> <p><u>Riz pilaf</u></p> <p>II) Finition du risotto (au dernier moment)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ajouter dans le riz pilaf la <u>marmite</u> ou le <u>fond blanc de volaille</u> et porter à ébullition en remuant <u>délicatement!</u> avec une spatule. <p>Nota : On peut aussi confectionner le riz pilaf en augmentant les quantités de mouillement jusqu'à 2 fois le volume de riz.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) Terminer en liant au parmesan en copeaux (ou râpé). Ajouter le beurre en parcelles et le marsala. Le risotto doit avoir une <u>consistance crémeuse</u> mais non liquide. 3) S'il est trop épais, le mettre au point de consistance avec un peu de crème. <p>Nota : le risotto peut recevoir une multitude de garnitures (tomate concassée, poivrons, copeaux de truffes blanches du Piémont, etc...)</p>	<p>¹ Le garder le plus possible en grains</p>

Dressage

- en timbale (légumier). Chaque légumier est posé sur un plat rond garni d'un papier gaufré ou d'une serviette
- couppelles individuelles