

Guillaume Royer, meilleur ouvrier de France,
Chef étoilé du 1131

Restaurant de l'Abbaye de la Bussière-sur-Ouche

Risotto aux asperges et gambas pour un dîner en amoureux !

INGREDIENTS

- 🌿 Quelques gambas fraîches ou surgelées
- 🌿 Quelques asperges vertes
- 🌿 200 g de riz Carnaroli
- 🌿 Parmesan en poudre
- 🌿 Crème liquide ou fouettée
- 🌿 1 litre de Bouillon de poule

DEROULE DE LA RECETTE

Mettre les gambas dans l'eau froide pour les décortiquer facilement (enlever le boyau). Les faire saisir légèrement assaisonnées dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, faire colorer doucement. Une fois que les gambas sont colorées on les déglace avec une noisette de beurre, une cuillère à soupe de marc de bourgogne et un peu de bouillon de poule, c'est ce qui fera la sauce du plat.

On les débarrasse dans un saladier couvert d'un film qui permettra la condensation et gardera le moelleux des gambas.

Couper et jeter le pied des asperges, déposer les asperges dans la poêle avec un demi-centimètre d'eau, un filet d'huile d'olive, un zeste de citron, avec un peu de sel, une brindille de thym, puis filmer et porter à ébullition, compter 4 minutes après ébullition pour arrêter la cuisson et retirer le film. Les asperges sont al dente et gardent leur couleur.

Déposer les asperges sur une assiette et les passer rapidement sous un filet d'eau froide pour arrêter la cuisson (30 secondes maxi). Réserver.

Pour le risotto :

Dans une casserole, mettre un demi-oignon et faire suer à l'huile d'olive, ajouter 200 g de riz (carnaroli pour risotto) et le faire nacrer (il doit devenir translucide), déglacer avec un demi-verre de vin blanc sec, puis avec le bouillon de poule préalablement préparé, on porte le riz à ébullition en incorporant régulièrement le bouillon pour ne jamais perdre l'ébullition (environ 15 minutes).

Pendant ce temps découper les asperges en petits morceaux de 2 à 3 cms en faisant des morceaux un peu plus grands pour les têtes (environ 5 cms). Réservez les petits morceaux dans un bol près des gambas et les têtes pour le risotto.

Une fois le riz fondant, saupoudrez et mélangez 2 cuillères à soupe de parmesan et pour apporter de l'onctuosité, incorporez un peu de crème liquide (ou fouettée), puis ajoutez les petits morceaux d'asperges coupés.

Dressage :

Déposez le riz onctueux dans une assiette creuse, ajoutez les pointes d'asperges et les gambas par-dessus, finir par un cordon de jus tout autour du risotto.

L'astuce du chef : on peut ajouter quelques pistils de safran ou quelques pincées de piment d'Espelette dans le risotto.