



PLAT PRINCIPAL

RISOTTO AUX POMMES DE TERRE, AUX CHIPS DE CHOU FRISÉ ET AUX NOISETTES



★★★★★ (50)

ENV. 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

chips de chou frisé

150 g de chou frisé, lavé et préparé

2 cs d'huile de colza

¼ de cc de sel

risotto aux pommes de terre

800 g de pommes de terre à chair ferme

1 l de bouillon de légumes

2 cs d'huile de colza

1 gros oignon haché finement

2 gros oignon haché finement

2 brins de sauge hachés finement

300 g de riz à risotto

200 ml de vin blanc

100 g de beurre

80 g de parmesan

1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
sel & poivre

Pour le dressage

80 g de noisettes, grossièrement hachées et grillées

PRÉPARATION

- 1 Préparation des chips de chou frisé :
Préchauffer le four à 130° C. Mélanger le chou frisé avec l'huile et le sel. Le répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire env. 30 minutes pour qu'il soit croustillant. Sortir les chips du four et réserver.
- 2 Préparation du risotto de pommes de terre:
Eplucher les pommes de terre et les couper en dés d'environ 5 mm d'épaisseur. Porter le bouillon de légumes à ébullition. Ajouter les dés de pommes de terre et s'assurer qu'ils restent fermes (pas trop cuits). Sortir les pommes de terre du bouillon et réserver l'eau de cuisson pour le risotto.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajouter l'oignon et l'ail. Faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le riz avec la sauge et faire encore revenir quelques minutes.
- 4 Déglacer avec le vin blanc et le laisser s'évaporer quasi intégralement. Recouvrir le riz de l'eau de cuisson des pommes de terre par portions. Bien mélanger régulièrement. Ajouter la prochaine louche d'eau dès que la précédente a été quasi absorbée. Continuer ainsi pendant env. 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le riz soit cuit.
- 5 Ajouter les dés de pommes de terre au riz avec le beurre et le parmesan et mélanger le tout. Assaisonner avec la noix de muscade. Retirer la poêle du feu et laisser reposer env. 5 minutes à couvert. Au moment de servir, décorer les dés de chou frisé et des noisettes grillées.

ASTUCE

- Le parmesan peut être remplacé par du sprinz.