

N°174



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Risotto au potiron et chips de pancetta



Préparation : 10 Min - Cuisson : 40 Min

Pour 6 personnes

Riz carnaroli : 500 grammes | Potiron : 400 grammes |

Huile d'olive : 10 centilitres | Bouillon de volaille : 1,5 Litre |

Vin blanc sec : 20 centilitres | Persil plat : 3/4 botte | Parmesan : 80 grammes |

Oignon(s) : 2 pièces | Sel fin : 6 Pincées | Pancetta : 250 grammes |

Moulin à poivre : 6 Tours

Laver, effeuiller et ciseler le persil plat, puis réserver. Peler et ciseler les oignons en petits dés. **Peler**, épépiner et couper le potiron en cubes de 1 cm de côté.

Préchauffer le four à 180 °C. Sur une plaque en silicone, étaler 6 tranches de pancetta et enfourner pendant environ 10 min pour obtenir des tranches très croustillantes. **Émincer** le reste de la pancetta en lamelles de 1 cm de largeur.

Dans une cocotte, mettre 1/3 de l'huile d'olive et ajouter la pancetta en lamelles. **Faire revenir** jusqu'à obtention d'une coloration dorée. **Égoutter** et réserver.

Dans cette même cocotte, **faire suer** les oignons avec un peu de sel fin, ajouter ensuite les cubes de potiron, puis faire cuire quelques minutes pour colorer légèrement. **Ajouter** alors le riz carnaroli et le faire nacer pour obtenir un riz brillant et translucide. **Déglacer** alors avec le vin blanc. **Laisser cuire** pour que l'alcool s'évapore et ajouter le bouillon de volaille en plusieurs fois pour permettre au riz de gonfler, tout en mélangeant la préparation (15 à 20 min environ). Une fois le risotto cuit, ajouter le reste de l'huile d'olive, les ¾ du parmesan en copeaux, le persil plat ciselé, et mélanger. **Rectifier** l'assaisonnement en poivre et en sel si nécessaire. **Dresser** en assiette creuse, **décorer** avec les chips de pancetta et les copeaux de parmesan puis servir.

Le plus du chef : Vous pouvez réaliser cette recette en remplaçant la pancetta par du jambon de Parme.

- Nez : frais de groseille, d'épices.
- Bouche : plein, rond, croquant.



le conseil de votre caviste :
Corse rosé 2009 Vin de Corse

Et aussi :
Saint-Pourçain
"Les Deux Clochers" 2007

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION