



RISOTTO CRÉMEUX AU ROQUEFORT, FIGUES RÔTIES, NOIX ET GAMBAS SNAKÉES

Ingrédients pour 4 personnes

Beurre de roquefort

- 15 g de beurre
- 15 g de Roquefort Société à Cuisiner
- 5 g de parmesan
- 5 g de mascarpone

Appareil a tuile :

- 40 g de blanc d'œuf
- 15 g de parmesan
- 40 g de roquefort
- 15 g de noix Risotto
- 320 g de riz à risotto
- 1 oignon
- 2 dl de vin blanc
- 1L de fond de volaille
- 1 cl d'huile d'olive



Finition et dressage :

- 12 pièces de gambas décortiquées
- 8 brins de ciboulette
- 4 pièces de figues
- 30 g de beurre
- 10 gr de sucre

Progression

Beurre de roquefort : Mélanger tous les ingrédients au batteur et réserver au frais.

Tuile : Mélanger le blanc d'œuf, le parmesan et roquefort, étaler la pâte sur du papier sulfurisé, ajouter les morceaux de noix, cuire au four à 180 °C pendant 5 mn.

Caraméliser les figues au beurre avec une pincée de sucre.

Risotto : Faire suer les oignons ciselés à l'huile d'olive, ajouter le riz à risotto, déglacer au vin blanc, ajouter le fond de volaille progressivement. Laisser cuire en remuant souvent. A la fin de la cuisson, hors du feu ajouter le beurre de roquefort.

Dressage : Dans une assiette creuse, mettre le risotto, ajouter la figue caramélisée, les gambas et au-dessus les tuiles de roquefort et quelques brins de ciboulette.

CONSEIL DE FRÉDÉRIC KAISER

ACCORDS Le mascarpone et le beurre de roquefort vont apporter du crémeux au risotto. La figue caramélisée amènera du sucre et de l'acidité. L'idéal est donc un Pacherenc du Vic Bilh doux ou un Jurançon moelleux.

PRÉSENTATION Afin d'anoblir cette recette et avoir une présentation plus simple, présentez-le sur une assiette plate, vous pourrez ainsi disposer délicatement toute la garniture sur l'ensemble de l'assiette.



Chef Michel ROTH
Hôtel Président Wilson – Restaurant Bayview
Quai du Président Wilson, 47
1201 Genève - Suisse