



TECNOLOGIE
MULTICUISSON



RISOTTO AU PARMESAN, MOSTARDA
DE POIRE ET VINAIGRE BALSAMIQUE



4 personnes



30 min



17 min

RISOTTO AU PARMESAN, MOSTARDA DE POIRE ET VINAIGRE BALSAMIQUE

Ingrédients :

500 g de riz arborio
20 cl de vin blanc
700 g de bouillon de légumes
100 g de mostarda
1 poire
160 g de parmesan
80 g de beurre
Sel
Poivre

Bouillon de légumes :

1 carotte
2 branches de céleri
¼ de céleri-rave
½ oignon
1 branche de Romarin
2 bâtonnets de citronnelle
2 L d'eau

Cuissons :

TRADITIONNELLE

VAPEUR

MICRO-ONDES

Préparation :

La veille, laver et émincer les légumes, ciseler le romarin et la citronnelle. Peler et émincer l'oignon. Les faire revenir dans une grande casserole avec un filet d'huile d'olive, puis ajouter l'eau. Laisser frémir environ 2 h.

Retirez du feu et laissez infuser 1 nuit à température ambiante. Le jour même, filtrer pour récupérer un bouillon clair.

Sélectionner le programme « **RISOTTO** », renseigner le poids et enfourner le risotto. Le four indiquera le niveau de cuisson, la température et le temps nécessaires. Enfourner le risotto avec le bouillon pendant une durée de 17 min.

Pendant ce temps, mixer la mostarda dans un blender jusqu'à ce que sa consistance soit crémeuse. Peler la poire et la couper en quartiers, puis en fines lamelles.

Une fois le risotto quasiment cuit, le lier avec le parmesan râpé, le beurre ainsi que la crème de mostarda en prenant soin d'en réserver 1 cuillère à soupe pour la finition. Assaisonner le risotto avec du sel et du poivre.

Dresser le risotto au centre de 4 assiettes plates. Recouvrir entièrement de lamelles de poire, puis ajouter la crème de mostarda en filets.

