

Risotto au coing, olive violette et citron confit



inspiré par une recette de Gilles Choukroun

Pour 3 personnes

Prévoir 1 heure. Dont 30 minutes debout devant la cuisinière.

Les 3/4 d'un beau coing de mon jardin, bien dodu

1 grosse poignée d'olives violettes bien dodues elles aussi

quelques feuilles de céleri et de basilic pour la déco (un sachet de roquette dans la recette d'origine)

300g de riz à risotto, mon favori étant le carnaroli

1 verre de vin blanc (Noailly-Prat)

environ 1 litre de bouillon de volaille

50g parmesan

1/2 citron jaune

1 1/2 csoupe sucre

3/4 d'un citron confit à l'huile

un peu d'huile d'olive des citrons confits

sel, poivre

Préparer les ingrédients : laver, peler, dénoyauter, ciseler, pour obtenir des petits cubes d'à peu près la même taille de coing, écorce de citron confit, olive violette, et les herbes ultra finement ciselées.

Mettre les petits dés de coing dans une petite casserole, couvrir largement d'eau froide, ajouter le sucre et le jus du demi citron. Porter à ébullition et laisser mijoter une vingtaine de minutes : les morceaux de coing doivent être cuits mais fermes. Egoutter.

Pendant ce temps, mettre le bouillon à chauffer.

Quand les coings sont presque cuits, on attaque le risotto lui-même.

Dans une grande sauteuse, chauffer l'huile des citrons confits, ajouter le riz et mélanger quelques minutes. Déglacer au vin, bien mélanger, ajouter les coings égouttés, puis le bouillon bouillant louche par louche en touillant en permanence, ne jamais rajouter de bouillon tant que la louche précédente n'a pas été absorbée. Procéder ainsi jusqu'à ce que les grains de riz soient cuits : tendres mais fermes.

Ajouter avec la dernière louche de bouillon le citron confit et les olives, mélanger encore un peu pour assurer que les saveurs de citron confit et d'olive soient bien réparties puis couper le gaz, couvrir et "oublier" 5 minutes.

Réaliser des copeaux de parmesan.

Répartir dans les assiettes, saupoudrer les herbes ciselées et disposer les copeaux de parmesan.