

Pilpil chaud au comté (façon risotto)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 25m

🌾 gluten 🥛 lait

Version hiver du pilpil : boulgour torréfié au beurre sur base d'échalote, cuit en pilaf dans un bouillon, puis lié hors du feu avec comté vieux et crème — technique de **mantecatura** à l'italienne. Rustique, réconfortant, mais avec une vraie épaisseur aromatique grâce à la torréfaction et à la liaison crémeuse finale.

française / méditerranéenne

INGRÉDIENTS

☐ échalote, grosse, ou 2 petites	1	☐ crème fraîche, épaisse	2 càs
☐ beurre	30 g	☐ comté vieux, râpé fin, 18-24 mois	80 g
☐ pilpil, ou boulgour gros à défaut	200 g	☐ muscade	1 pincée
☐ bouillon de volaille, ou bouillon de légumes corsé	400 ml	☐ poivre noir moulu	1/4 càc
☐ sel	1/2 càc	☐ comté vieux, 20 g râpés grossièrement	

PRÉPARATION

— Base aromatique —

1. Émincer très finement l'échalote.
2. Dans une cocotte à fond épais ou sauteuse, faire fondre beurre à feu moyen. Quand il mousse, ajouter l'échalote et la faire suer 3 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne translucide, sans coloration.

— Torréfaction du pilpil —

3. Ajouter le pilpil dans la cocotte et remuer pendant 2 minutes à feu moyen pour enrober chaque grain de beurre et le torréfier légèrement. Les grains doivent briller, dégager une odeur de noisette et commencer à peine à colorer.

****Pourquoi torréfier**** : la torréfaction préalable du grain dans le gras chaud (technique du **pilav** turc et du **risotto** italien) déclenche une réaction de Maillard à la surface du grain. Cela apporte un goût de noisette, et surtout cela "scelle" le grain qui restera séparé, ferme et al dente après cuisson — au lieu de devenir poreux et collant comme un boulgour simplement réhydraté.

— Cuisson en pilaf —

4. Verser bouillon de volaille ****bouillant**** sur le pilpil. Saler avec sel (adapter selon le bouillon) et remuer une fois.
5. Baisser à feu très doux, couvrir hermétiquement et laisser cuire 15 minutes sans soulever le couvercle, jusqu'à absorption complète du liquide.

- Retirer du feu et laisser reposer 5 minutes ****toujours couvert**** — le grain finit de gonfler à la vapeur.

Le rapport 1:2 (200 g pilpil / 400 ml bouillon) donne un grain moelleux. Pour plus ferme, descendre à 380 ml. Versez le bouillon bouillant, jamais froid : sinon la cuisson démarre lentement et le grain devient pâteux.

— Mantecatura — la liaison crémeuse —

- Découvrir, ajouter la crème fraîche et 60 g de comté vieux — garder 20 g pour la finition. Râper une pointe de muscade et poivrer généreusement avec poivre noir moulu.
- Mélanger ****vigoureusement**** à la cuillère en bois pendant 1 minute pour émulsionner le fromage et la crème avec le grain encore brûlant — c'est la **mantecatura** qui rend crémeux.

*****Pourquoi le comté vieux plutôt que le gruyère râpé en finition**** : le gruyère râpé déposé en surface sur du boulgour ne fond pas vraiment (le grain n'est pas assez chaud, contrairement à des pâtes al dente brûlantes). Il tiédit et fait pâte. En incorporant le fromage **dans** le grain hors feu, on obtient une vraie liaison crémeuse et le fromage diffuse dans toute la préparation. Le comté vieux (18-24 mois) apporte des notes de fruit sec et de bouillon qui dialoguent avec la torréfaction du grain — bien meilleur que l'emmental ou le gruyère jeune, trop neutres.*

— Service —

- Répartir immédiatement dans des assiettes creuses bien chaudes. Parsemer du reste de comté vieux qui finira de fondre sur le dessus.
- Servir immédiatement.

Variante œuf : poser un #œuf au plat} ou un #œuf poché} sur chaque portion. Le jaune coulant remplace une partie de la crème — bistrot à son meilleur.

Variante champignons : pendant la cuisson du pilpil, faire revenir 200 g de champignons (cèpes, girolles, ou champignons de Paris bruns) avec une #gousse d ail} écrasée. Les incorporer au moment de la mantecatura.

Variante végétane : remplacer beurre + crème + comté par huile d'olive + crème de soja + 30 g de levure maltée. La torréfaction et la mantecatura restent essentielles.

Pour la version froide d'été, voir [Pilpil froid aux herbes](/recipes/entrees/pilpil-froid-aux-herbes/). Pour la note sur le nom "pilpil" (marque Markal, étymologie africaine, ≠ pilavlık turc), voir la même recette.