

Risotto aux poivrons rouges et piment d'Espelette



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 60m

🥛 lait 🌿 sulfites

Risotto crémeux aux poivrons rouges rôtis et piment d'Espelette. Poivrons confits au four avec ail, séparés en purée (qui colore et lie le risotto) et lanières (qui apportent la mâche). Mantecatura hors feu au mascarpone et parmesan, olives noires en finition.

italienne

INGRÉDIENTS

☐ poivrons rouges, soit ~2 poivrons moyens, pour obtenir 250 g rôtis nets	320 g	☐ vin blanc sec	80 g
☐ gousses d'ail, non épluchées	3	☐ bouillon de légumes, bouillant	750 g
☐ huile d'olive	10 g	☐ sel, fin	8 g
☐ ail confit		☐ piment d'Espelette	3 g
☐ concentré de tomates	70 g	☐ mascarpone	40 g
☐ huile d'olive	20 g	☐ parmesan, râpé	30 g
☐ oignon, ciselé très finement	100 g	☐ olives noires, dénoyautées et émincées	100 g
☐ riz arborio	300 g	☐ poivre noir, moulu	3 g

PRÉPARATION

— Mise en place : poivrons rôtis —

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Laver les poivrons rouges, les déposer entiers sur une plaque de cuisson avec les gousses d'ail. Arroser de huile d'olive et saler légèrement.
3. Enfourner 40 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que la peau soit boursouflée et noircie par endroits.
4. Sortir, transférer immédiatement dans un saladier et couvrir hermétiquement de film alimentaire — la condensation va décoller la peau. Laisser tiédir 15 min.
5. Peler les poivrons (peau, pédoncule, pépins éliminés). Récupérer l'ail confit en pressant les gousses pour extraire la pulpe.
6. **Séparer en deux** : la moitié des poivrons (125 () g) mixée avec toute la pulpe d'ail confit en une **purée lisse** ; l'autre moitié taillée en **lanières de 1 cm**.

Le sac plastique / film hermétique sur les poivrons brûlants est essentiel : la vapeur d'eau décolle la peau en 15 minutes. Sans ça, peler à vif est laborieux et on perd la chair.

— Mise en place : concentré de tomate torréfié —

7. Dans une *petite poêle*, faire chauffer 10 g d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter le *concentré de tomates* et le torréfier 1 min en l'étalant à la spatule, jusqu'à ce qu'il fonce légèrement et dégage une odeur grillée. Réserver.

***Pourquoi torréfier le concentré** : cru, il a un goût acide et métallique. Cuit brièvement à sec dans la graisse, ses sucres caramélisent et ses glutamates se concentrent — il devient rond, profond, presque viandeux.*

— Soffritto —

8. Dans une *cocotte à fond épais*, faire chauffer l' *huile d'olive* à feu moyen. Ajouter l'*oignon* et le faire suer 3 min jusqu'à translucide, sans coloration.

Pas d'ail dans le soffritto : la pulpe d'ail confit du rôti des poivrons sera incorporée plus tard, plus douce et plus cohérente avec le profil grillé du plat.

— Nacrage —

9. Ajouter le *riz arborio* et le ***nacer en remuant***, 2 min, jusqu'à ce que les grains soient enrobés d'huile, translucides aux bords et chauds au toucher.

Le nacrage forme une coque amidonnée autour de chaque grain qui contrôle la libération d'amidon pendant la cuisson — sans cette étape, le riz devient pâteux.

— Concentré et déglacage —

10. Incorporer le concentré de tomates torréfié réservé. Mélanger pour enrober le riz.
11. Déglacer avec le *vin blanc sec* et laisser évaporer complètement, 2 min.

— Cuisson en risotto —

12. Ajouter progressivement le *bouillon de légumes* par louches de 150 () g, en remuant régulièrement à la *cuillère en bois*. Attendre que chaque louche soit presque entièrement absorbée avant d'ajouter la suivante.
13. À mi-cuisson (vers 10 min), incorporer la ***purée de poivron à l'ail confit*** réservée. Poursuivre la cuisson par louches.
14. Aux deux tiers (vers 13-14 min), assaisonner avec le *sel* et le *piment d'Espelette*.
15. Cuisson totale au bouillon : environ 20 min, jusqu'à ce que le riz soit cuit **al dente** (cœur encore légèrement ferme) et que la masse soit crémeuse mais coulante.
16. 5 minutes avant la fin, incorporer les ***lanières de poivron rôti*** réservées.

Sel et piment d'Espelette en cours de cuisson (pas en finition) : ils ont besoin de temps pour pénétrer le grain et diffuser leur arôme grillé dans toute la masse. Ajoutés à la fin, ils restent en surface — salé en attaque puis fade.

— Mantecatura —

17. ****Retirer la cocotte du feu.**** Ajouter le *mascarpone*, le *parmesan* et les *olives noires*. Poivrer avec le *poivre noir*.
18. ****Battre vigoureusement**** à la cuillère en bois pendant *1 min* pour émulsionner le gras, l'amidon libre du riz et le bouillon résiduel. La masse doit devenir lisse, brillante et **all'onda** (elle ondule comme une vague quand on incline la cocotte).

***Hors feu impérativement** : sur le feu, le mascarpone tranche, le parmesan file et devient élastique, le poivre perd ses arômes volatils. Hors feu, l'émulsion se forme à ~75°C — la fenêtre est de 30-60 s.*

— Repos et service —

19. Couvrir la cocotte et laisser reposer *2 min* hors feu — l'émulsion se stabilise et la température s'homogénéise.
20. Dresser immédiatement dans des *assiettes creuses* bien chaudes. Le risotto doit s'étaler lentement en formant une vague (*all'onda*), sans couler comme une soupe ni rester figé.

Décor possible : quelques copeaux de parmesan, un trait d'huile d'olive, une pincée d'Espelette en surface, ou quelques feuilles de basilic.

konservator