

Risotto à la betterave façon Julie Andrieu



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait 🌿 sulfites

Risotto carnaroli à la purée de betterave, fini au beurre blanc et au parmesan, parsemé d'herbes fraîches variées. Version raffinée avec beurre blanc maison et dressage soigné. « L'Irrésistible » de Julie Andrieu.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ petites échalotes	2	☐ oignon	1
☐ vin blanc	100 ml	☐ beurre doux	30 g
☐ beurre doux, <i>froid, en morceaux</i>	50 g	☐ vin blanc	100 ml
☐ cube de bouillon de légumes	1	☐ riz carnaroli	250 g
☐ betterave cuite	300 g	☐ parmesan râpé	80 g
☐ herbes		☐ fleur	

PRÉPARATION

— Beurre blanc —

1. Émincer finement les *petites échalotes* et les cuire à feu doux avec le *vin blanc* dans une *petite casserole* jusqu'à quasi-évaporation.
2. Incorporer progressivement le *beurre doux* en fouettant. Ajouter une larme de vin blanc cru, saler légèrement.
3. Filtrer au *chinois* en séparant le jus et les échalotes. Réserver les deux.

— Risotto —

4. Faire chauffer 1 L d'eau avec le *cube de bouillon de légumes*.
5. Mixer la *betterave cuite* en purée. Laver et ciseler les *herbes fraîches*(cerfeuil, estragon, persil, ciboulette, une poignée). Hacher l'*oignon*.
6. Faire fondre l'oignon dans une *sauteuse* avec le *beurre doux*. Déglacer au *vin blanc*. Ajouter le *riz carnaroli* et mélanger *3 minutes*.
7. Verser le bouillon chaud louche par louche, en remuant régulièrement, pendant *15-17 minutes*.
8. Incorporer la purée de betterave progressivement, puis le *parmesan râpé* et le beurre blanc. Ajouter les herbes ciselées. Couvrir et laisser reposer *3 minutes*.

— Dressage —

9. Dresser dans des assiettes plates. Créer un puits au centre et y déposer les échalotes réservées du beurre blanc. Assaisonner de *fleur* de sel et de poivre. Garnir de brins d'herbes entiers.