

Risotto cacio e pepe façon Bottura



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait

Version risotto de la *pasta romaine* *cacio e pepe* (fromage et poivre), créée par Massimo Bottura en 2012 pour utiliser les ~1000 meules de Parmigiano Reggiano endommagées par le tremblement de terre d'Émilie-Romagne. La version Osteria Francescana extrait un bouillon de parmesan en trois couches et distille cinq poivres ; cette version domestique garde l'esprit (bouillon de parmesan + mélange de poivres frais) en restant faisable en 1 h. Crémeux extrême, ultra-savoureux, presque sans matière grasse ajoutée.

italienne / Émilie-Romagne

INGRÉDIENTS

☐ parmigiano reggiano rape, idéalement 24-30 mois, croûtes incluses si possible	300 g	☐ poivre du Sichuan, facultatif — touche citronnée	1/2 càc
☐ eau, filtrée ou minérale, calcaire faible	1 1/2 l	☐ poivre long, facultatif — touche chaude	1/2 càc
☐ poivre noir	1 càc	☐ huile d olive vierge extra	1 càs
☐ poivre blanc	1/2 càc	☐ riz Vialone Nano, ou Carnaroli à défaut — pas d'Arborio, trop amidonné	320 g

PRÉPARATION

— La veille — bouillon de parmesan —

1. Dans une *grande casserole*, mélanger *parmigiano reggiano rape* avec *eau*.
2. Chauffer à feu ****doux**** jusqu'à 80 (°) °C en remuant — le parmesan doit fondre puis devenir filandreux. Retirer du feu ****dès qu'il file****, laisser tiédir.
3. Réfrigérer ****8 h minimum**** (idéalement une nuit). Le bouillon sépare en trois couches :
 1. ****Crème de parmesan**** (en haut) — blanche, grasse, riche
 2. ****Bouillon clair**** (milieu) — jaune doré, savoureux
 3. ****Solides**** (fond) — à jeter
2. Récupérer délicatement la crème du dessus à la cuillère et réserver. Filtrer le bouillon clair à travers une étamine — jeter le fond.

— Le jour même — mélange de poivres —

6. Au *moulin à poivre* ou au *mortier*, écraser grossièrement :
 7. • *poivre noir* - *poivre blanc* - *poivre du Sichuan* - *poivre long*

— Risotto —

8. Réchauffer le bouillon de parmesan dans une petite *casserole*, le garder à frémissement très doux.
9. Dans une *cocotte basse à fond épais*, chauffer *huile d olive vierge extra* à feu moyen. Ajouter *riz Vialone Nano* et ****torréfier à sec**** 2 minutes en

remuant — les grains doivent devenir translucides aux bords, sans colorer.

10. ****Pas de vin blanc, pas d'oignon**** — Bottura les exclut pour laisser parler le parmesan.
11. Verser une louche de bouillon de parmesan chaud, remuer doucement. Quand absorbé, ajouter une autre louche. Continuer ainsi *18 minutes* jusqu'à ce que le riz soit ****al dente**** (grain encore légèrement résistant au cœur).

— Mantecatura —

12. Retirer du feu. Ajouter ****une louche de la crème de parmesan**** réservée et remuer vigoureusement à la spatule en bois pour créer ****l'onctuosité**** — le risotto doit devenir nappant et brillant (**all'onda** en italien : qui fait la vague).
13. Ajouter du mélange de poivres frais, goûter, ajuster (sel généralement inutile — le parmesan suffit).

— Service —

14. Verser dans des *assiettes creuses chaudes*, frapper l'assiette sur le plan de travail pour étaler le risotto à plat (technique italienne). Râper un peu plus de parmesan au-dessus, parsemer d'une dernière touche de poivre fraîchement moulu.
15. Servir ****immédiatement**** — le risotto attend les convives, jamais l'inverse.

****Conservation**** : ne se garde pas. Le bouillon de parmesan et la crème se gardent 3-4 jours au réfrigérateur (ou congélateur). Possible de doubler la préparation du bouillon pour avoir une base prête.

****Variante minimum**** : à défaut de tout faire, on peut remplacer le bouillon de parmesan par un bouillon de légumes léger + 100 g de parmesan râpé ajouté à la mantecatura. On perd la profondeur signature mais le plat reste excellent.