



## Risotto aux poivrons

Un nouveau type de risotto inspiré de la sauce romesco espagnole. La crème de poivrons, réduite au maximum de sa saveur, fait merveille sur le risotto !

RECETTE POUR 10 PERSONNES

---

### Bouillon de légumes

#### INGRÉDIENTS

5 litres d'eau froide  
10 branches de céleri  
10 oignons bruns, pelés  
10 carottes, pelées

#### PRÉPARATION

1. Pour le bouillon, couper les légumes en petits cubes et les mettre dans une casserole avec l'eau. Couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter pendant 90 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié. Assaisonner avec du sel.
- 

### Peperonicreme und -glasur

#### INGRÉDIENTS

8 gros poivrons rouges  
2,5 cc de vinaigre de vin rouge  
125 ml d'huile d'olive  
50 g de noix grillées, hachées en petits morceaux  
2,5 cc de cumin moulu  
sel et poivre pour assaisonner

#### PRÉPARATION

1. Faire griller les poivrons sur une plaque de cuisson à 250 degrés jusqu'à ce que la peau soit complètement brûlée. Cela devrait prendre environ 20 à 30 minutes.
2. Mettre l'eau qui s'est accumulée sur la plaque dans une petite casserole et couper le poivron pour faire sortir l'eau, mettre également celle-ci dans la casserole.

---

## Peperonicreme et -glasur

### PRÉPARATION

3. Fermer le poivron pendant 15 minutes dans un récipient avec couvercle, puis le plonger rapidement dans l'eau et la glace. Peler les poivrons et enlever la peau. Verser l'excédent de liquide dans la casserole contenant l'eau des poivrons.
4. Pour le glaçage au poivron, faire bouillir l'eau du poivron jusqu'à ce qu'elle ait réduit de moitié et pris une consistance vitreuse. Mettre de côté.
5. Réduire en purée les poivrons épluchés avec l'huile et le vinaigre jusqu'à ce que la pulpe se transforme en une crème lisse. Assaisonner de sel et de poivre.



---

## Risotto

### INGRÉDIENTS

- 800 g de riz Carnaroli
- 625 ml de vin blanc sec
- 2,5 litres de bouillon de légumes
- 300 g de parmesan râpé
- 200 g de beurre

### PRÉPARATION

1. Mettre le riz sec dans une casserole à parois épaisses et le faire griller à feu vif sur la cuisinière, en bougeant constamment la casserole pour que le riz ne brûle pas. Lorsque le riz commence à sentir bon et qu'il est chaud, ajouter le vin. Porter à ébullition et laisser réduire pendant 1 minute.
2. Couvrir le riz avec le bouillon chaud, le liquide doit être à 1 cm au-dessus du riz. Réduire la température et ajouter de temps en temps un peu de bouillon, mais jamais trop à la fois, pour éviter que le riz ne devienne trop épais. Remuer souvent pour que le riz ne colle pas, mais pas tout le temps, sinon les grains de riz se brisent.
3. Cuire lentement le riz al dente à feu doux pour qu'il ait le temps de libérer son amidon. Cela prend environ 20 minutes.
4. Incorporer le beurre et le parmesan en remuant la casserole de manière circulaire pour que le riz mélange les ingrédients. Ajouter plus de bouillon si nécessaire et rectifier l'assaisonnement.

---

### Dresser

Verser la crème de paprika sur une assiette, ajouter le risotto et parsemer de glaçage au paprika, de noix et d'un peu de cumin en poudre.