

Risotto d'orzo

Ingrédients pour 2 personnes :

- 200 g d'orzo (petites pâtes en forme de grains de riz appelées aussi « langue d'oiseau »)
- 1 oignon
- 1 demi-verre de vin blanc sec
- Environ 1 L de bouillon (ou 1 L d'eau et un cube de bouillon)
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de parmesan râpé ou à râper
- Huile d'olive



Préparation :

Idéalement il faut monter la crème liquide en crème montée pour donner au risotto une texture plus onctueuse, ça vaut le coup de le faire mais le rendu reste bon sans ça et c'est plus rapide pour un soir de semaine. Râper le parmesan et le réserver dans un bol.

Dans une casserole, faire bouillir le cube de bouillon dans 1 litre d'eau et laisser frémir pendant toute la préparation du risotto.

Éplucher l'oignon et l'émincer. Le faire revenir dans une sauteuse (casserole large ou poêle profonde), sur feu moyen avec un filet d'huile d'olive extra-vierge pour le faire suer (faire évaporer son eau de végétation). Ajouter ensuite les pâtes et les faire rissoler pendant quelques secondes, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucides (on appelle ça « nacrer »).

Une fois les pâtes nacrées, les mouiller avec le vin blanc sec tout en continuant à mélanger. L'alcool doit être complètement évaporé avant d'ajouter une ou deux louches de bouillon bien chaud.

Toujours remuer et attendre que les pâtes aient fini d'absorber tout le liquide pour en rajouter une louche. Continuer ainsi jusqu'à la cuisson complète (goûter au fur et à mesure).

Une fois les pâtes cuites et juste avant de servir, ajouter le parmesan râpé, poivrer, bien mélanger, ajuster l'assaisonnement si nécessaire. Au dernier moment, incorporer quelques cuillères à soupe de crème montée pour une texture très crémeuse, mélanger à nouveau et servir immédiatement.

Bon appétit !

Ce risotto est une base neutre bien que déjà très savoureuse que vous pouvez agrémenter selon vos envies et la saison. On pourra ainsi ajouter des ingrédients pour en relever des saveurs (champignons sautés, pointes d'asperges blanchies, poulet grillé, fruits de mer, herbes fraîches etc.), on les ajoutera alors en toute fin de cuisson. On pourra enrichir les saveurs du bouillon (herbes aromatiques type thym, romarin, sauge, muscade, croûte de parmesan, etc.), remplacer les orzo par du riz, des coquillettes, de l'épeautre, colorer les pâtes en ajustant le bouillon (jus de betterave, vin rouge, purée de légumes mélangée au bouillon, etc.).

Ici j'ai choisi de l'accompagner de cœurs d'artichauts, d'un peu de tabasco, d'oignon vert et de saumon gravlax et je dois dire que ça marche assez bien...