

RISOTTO À LA BUTTERNUT, GREMOLATA SAUGE, CITRON, NOISETTES — & CHIPS DE JAMBON CRU

La gremolata, les chips de jambon... des touches simples mais addictives !

Pour le risotto

300 g de riz à risotto, type Arborio
1 courge butternut de taille moyenne
2 échalotes ciselées
50 g de parmesan fraîchement râpé + un peu pour le service
1 beau verre de vin blanc (120 ml environ)
Du bouillon (légumes ou volaille), chaud
Du beurre

Pour la gremolata

1 citron bio (ou 1 petite orange)
1 poignée de noisettes grillées
½ bouquet de sauge fraîche, lavé et séché
De la bonne huile d'olive
De la fleur de sel, du poivre

Pour les chips de jambon

4-5 tranches de jambon cru, ou de jambon de Savoie

VARIANTES — Il est possible d'utiliser un autre type de courge (potimarron, delica, delicata...) et aussi de l'intégrer au risotto en morceaux rôtis au four plutôt qu'en purée. On peut également ajouter des champignons à cette recette, ils se marieront à merveille avec ces saveurs d'automne. Ce risotto peut se servir avec un poisson rôti au four plutôt qu'avec des chips de jambon.

NOTE ZÉRO GÂCHIS — Le reste de purée sera idéal à transformer en pancakes salés. Un œuf, un peu de farine, fromage râpé au choix (comté, parmesan, tomme, cantal, beaufort...), sel, poivre. S'il reste de la gremolata, diluez-la avec 1 cuillère de vinaigre et un peu d'huile d'olive, elle sera parfaite en vinaigrette sur une salade verte à servir avec les pancakes salés. *Double astuce zéro gâchis !*

La butternut rôtie — Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez la butternut en deux dans la longueur, retirez les pépins, salez, poivrez chaque face et déposez-les face contre la plaque du four, recouverte de papier cuisson. Puis, enfournez pour 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que ce soit tendre avec la pointe du couteau.

La gremolata — À l'aide d'un couteau bien aiguisé, ciselez finement les feuilles de la sauge et mettez-les dans un petit bol. Concassez les noisettes et ajoutez-les à la sauge. Zestez le citron (ou l'orange) au dessus du bol avec une râpe microplane et ajoutez de l'huile d'olive pour lier les éléments ensemble. Salez, poivrez, goûtez et rectifiez les goûts, puis réservez à température ambiante.

Le risotto — En parallèle de la cuisson de la butternut, dans une poêle assez large, ou une cocotte type Le Creuset®, faites revenir les échalotes ciselées dans une quantité généreuse de beurre. Quand elles sont translucides versez le riz cru et mélangez pour le « nacer ». Au bout de 5 minutes, déglacez avec le verre de vin blanc. Continuez de remuer quelques minutes pour que le vin soit en partie absorbé puis ajoutez le bouillon chaud, louche par louche, en remuant régulièrement pour que ça n'attache pas. La durée de cuisson du riz est indiquée sur le paquet ; de mon côté, le riz avait la texture parfaite 5 minutes avant la fin de la cuisson. Hors du feu, ajoutez le parmesan râpé et réservez.

Quand la butternut est cuite, prélevez la chair avec une cuillère, et mixez-la jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Incorporez de la purée au fur et à mesure dans le risotto pour le terminer, sans forcément tout mettre (*voir note*). Rectifiez l'assaisonnement. Si le risotto est un peu épais, ajoutez un peu de bouillon. Réservez-le sur feu très doux pour qu'il reste chaud jusqu'au service.

Les chips & dressage — Dans une poêle très chaude et sans ajouter de matière grasse, laissez les tranches de jambon des deux côtés sans qu'elles ne brûlent et réservez sur du papier absorbant.

Servez le risotto dans des assiettes creuses (*toujours !*) avec quelques chips de jambon, de la gremolata, un peu de poivre et quelques copeaux de parmesan et le tour est joué !

