

BASTIDE ODÉON (75 006)

« Risotto au pistou de tomates, légumes croquants et parmesan »

Chef : Stéphane MAUDUIT

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 60 minutes

Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

280 g Riz carnarolli

1 Oignon

1 Carotte

½ Bulbe de fenouil

1 Poireau

8 Tomates cerises

100 g Petits pois frais

50 g Fèves pelées

50 g Haricots verts

50 g Pistou de tomates

100 g Parmigiano reggiano râpé

100 g Beurre

12 cl Huile d'olives

1/4 L Vin blanc sec



PRÉPARATION

Laver les légumes à l'eau claire et les tailler en lamelles. Écosser les fèves, les haricots verts et les petits pois. Porter à ébullition 1,5 l d'eau salée avec 20 g de beurre et cuire les légumes un par un de manière à les garder croquants. Garder l'eau de cuisson.

Dans un faitout, faire revenir les tomates avec l'huile d'olives pendant 2 min puis réserver. Faire suer dans ce même faitout les oignons finement ciselés avec le reste du beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le riz et faire revenir pendant 5 min. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire de moitié. Reporter à ébullition le bouillon des légumes et verser sur le riz à hauteur.

Laisser cuire à feu doux 10 min en remuant et en ajoutant le bouillon à mesure que le riz absorbe le liquide. Ajouter le pistou de tomates et le parmesan. Garder un fond de bouillon et plonger les légumes juste avant dressage.

DRESSAGE

Vérifier l'assaisonnement, dresser dans une assiette creuse le risotto et répartir dessus les légumes avec volume et harmonie des couleurs. Facultatif : Possible d'ajouter des herbes fraîches (basilic, estragon, etc...) au dernier moment.

ACCORD MET / VIN

Vin rouge : Cahors /Château de haute-serre de chez Malbec

RESTAURANT LA BASTIDE ODEON

7 rue Corneille - 75006 PARIS

T. 01 43 26 03 65 - E-Mail : contact@bastideodeon.com

Site internet : www.bastideodeon.com

RESTO
PARTNER
Un label de confiance et de qualité