

RISOTTO TRADITIONNEL

(méthode Italienne)

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Riz Arborio ou Carnaroli 0,800 Kg
Oignons blancs 0,200 Kg
Beurre 0,120 Kg
Huile d'olive 6 cl
Vin blanc sec 25 cl
Bouillon volaille ou légumes 3 litres
Parmesan râpé 0,150 Kg
Sel fin PM
Poivre du moulin PM



Repères professionnels

- **Ratio classique** : 1 volume de riz / environ 3 volumes de bouillon.
- Ne jamais couvrir pendant la cuisson.
- Le risotto **n'attend pas** : il doit être servi dès la mantecatura.

PROGRESSION

1. Mise en place

- Éplucher et ciseler finement les oignons.
- Chauffer le bouillon et le maintenir frémissant pendant toute la cuisson.
- Peser le beurre et râper le parmesan.

2. Suer la garniture

- Dans un rondau, chauffer l'**huile d'olive et 40 g de beurre**.
- Ajouter les oignons ciselés et les **faire suer sans coloration**.

3. Nacrer le riz

- Ajouter le riz cru.
- Mélanger pendant **2 à 3 minutes** afin d'enrober les grains de matière grasse : ils deviennent légèrement translucides.

4. Déglacer

- Verser le vin blanc.
- Laisser **réduire presque à sec**.

5. Cuisson progressive

- Ajouter **une louche de bouillon chaud**.
- Mélanger régulièrement jusqu'à absorption.
- Continuer l'opération pendant **16 à 18 minutes**, toujours avec du bouillon chaud.
- Le riz doit rester **légèrement al dente**.

6. Mantecatura (finition traditionnelle)

- Hors du feu, incorporer **le reste du beurre (80 g) et le parmesan râpé**.
- Mélanger vigoureusement pour obtenir une **texture crémeuse et liée naturellement**.

7. Assaisonnement

- Rectifier en sel et poivre.
- Le risotto doit être **souple et légèrement coulant** (all'onda).

Dressage :

Servir immédiatement dans assiettes creuses chaudes, ajouter éventuellement un copeau de parmesan et un tour de moulin à poivre.