

RISOTTO À L'AUBERGINE FUMÉE, SAUCE 'NDUJA DE CALABRE ET ÉCLATS DE PISTACHES VERTES



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

10g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X
240g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
80g Salsa di 'Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X
q.s. Flower mix multicolor (Mélange de fleurs multicolore) - 1716
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.s. Superbrodo vegetale granulare (Bouillon végétal en granulés) - BG1X

Ingrédients

40g échalotes
30g beurre
q.s. persil
1 (150g) aubergine
40g Prosecco
30g pecorino
q.s. fleurs

Préparation

pour 4 personnes

Laver l'aubergine et l'éplucher. Couper la peau de l'aubergine en julienne et la faire frire jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, puis égoutter et sécher sur du papier absorbant. Faire cuire l'aubergine épluchée pendant environ 30 minutes au four à 180°C ou jusqu'à ce que la chair soit tendre. Dans une poêle, faire nacer le riz à feu doux ; dès que les grains sont bien nacrés, verser le Prosecco et commencer à ajouter le bouillon végétal un peu à chaque fois. Ajouter les échalotes préalablement cuites (faire chauffer 40 g d'échalotes avec 20 g d'huile d'olive extra vierge au micro-ondes). À mi-cuisson, ajouter la chair d'aubergine (dont la moitié finement mixée) et poursuivre la cuisson. Lorsque le riz est cuit, éteindre le feu et ajouter le beurre, le pecorino râpé et le persil frais finement haché. Couvrir et laisser reposer une minute. Dresser le plat en disposant le risotto au centre de chaque assiette à l'aide d'un cercle de cuisine de grande taille. Garnir avec la sauce 'Nduja de Calabre et les éclats de pistaches. Terminer avec la peau d'aubergine frite, un filet d'huile d'olive extra vierge et quelques fleurs comestibles. Couvrir avec un couvercle à dôme rempli de fumée à l'aide du kit de fumage.