

## RISOTTO À LA BETTERAVE ROUGE ET AU MAGRET D'OIE FUMÉ AVEC FONDUE DE PECORINO ET CHUTNEY MANGUE ET POIVRE ROSE



Chef: Gianluca Galliera

### Ingrédients Menù

100 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1  
 200 g Buon brodo (végétal) - BC1  
 200 g Rape rosse a fette (Betteraves rouges en tranches) - VH3  
 20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1  
 20 g Petto d'oca stagionato e affumicato (Magret d'oie séché et fumé) - 2U9  
 30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney Mangue et Poivre rose) - AY7  
 30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney Mangue et Poivre rose) - AY7  
 30 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC  
 q.b. Pepe colorato intero (Poivre coloré entier) - 1244

### Ingrédients

1/2 échalote  
 50 g vin blanc  
 10 g beurre  
 10 g Pecorino râpé

### Préparation

Hacher l'échalote et la faire revenir dans l'huile d'olive extra vierge. Ajouter le riz et le nacer, mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer. Commencer la cuisson en ajoutant le jus de la betterave rouge chaud avec le bouillon. Porter à petite ébullition et laisser cuire presque jusqu'à fin de cuisson. Ajouter le magret d'oie fumé et terminer la cuisson. Lier avec le beurre et le pecorino râpé. Saler et poivrer.

Dresser l'assiette et napper avec la Grancrema de Pecorino préalablement amollie au micro-ondes. Saupoudrer de poivre coloré et décorer avec le chutney de mangue et poivre rose et quelques aiguilles de romarin.