

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



Chef: Gianluca Galliera

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.

Ingrédients Menù

- 100 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
- 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 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