

Risotto au parmesan infusion de citronnelle, poulpe rôti sauce vierge



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|--|------------|
| 69589 | Risotto au parmigiano reggiano 1 kg PassionFroid | 120 Gramme |
| 245220 | Tentacule de poulpe cuit 170/330 g | 1 Pièce |
| 20087 | Echalote coupée 500 g PassionFroid | 5 Gramme |
| 21310 | Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L | 20 Gramme |
| | Oignon rouge | 5 Gramme |
| | Bouillon de légumes | 0.01 Litre |
| | Demi-citron jaune | 1 Pièce |
| | Brin de coriandre | 1 Pièce |
| | Branche de persil | 1 Pièce |
| | Bâton de citronnelle fraîche | 1 Pièce |
| | Graines de lin | 1 Gramme |
| | Brin de ciboulette | 1 Pièce |
| | Huile d'olive | 0.2 Litre |
| | Sel, poivre | PM |

Etapes de préparation

- 1 Décongélation préalable des tentacules de poulpe entre 12 et 24h avant utilisation.
- 2 Réaliser une infusion de citronnelle dans un bouillon de légumes, puis la crémér légèrement. Porter à ébullition et vérifier l'assaisonnement sel et poivre.
- 3 Remettre le risotto en température dans l'infusion préparée ci-dessus. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Risotto au parmesan infusion de citronnelle, poulpe rôti sauce vierge

- 4 Préparer une sauce vierge : mélanger dans l'huile d'olive la coriandre, le persil plat, la ciboulette, les échalotes, l'oignon rouge ciselé, les cubes de citron pelés à vifs et les graines de lin. Assaisonner sel et poivre et réserver.
- 5 Passer les tentacules de poulpe sur une plancha préalablement chemisée d'huile d'olive, puis les déglacer avec la sauce vierge préparée ci-dessus. Assaisonner sel poivre.
- 6 Dressage Cf photo. En finition dépose d'un gressin à l'encre de seiche.

L'astuce du chef



Il est important de ne pas cuire les tentacules de poulpe pour garder le fondant et les saveurs. Ne pas dépasser les 80°C à cœur.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid