

Risotto nostalgie d'été, parfums d'automne

Cèpes, noix, gorgonzola, tomates rôties



350 g de riz arborio ou carnaroli
3/4 l de bouillon de volaille Ariaké
15 cl de vin blanc sec
12 tranches de pancetta
40 g de noix décortiquées
6 tomates roma (allongées)
50 g de cèpes déshydratés (ou 200 g de cèpes frais)
1 belle poignée de roquette
4 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
1 c. à c. d'origan séché
3 échalotes
1 branche de céleri
1 carotte
200 g de gorgonzola
Sel de mer
Poivre du moulin

Mettez le four à préchauffer à 200°. Coupez les tomates en deux et disposez-les dans un plat à four, le côté coupé contre le fond du plat. Arrosez-les d'une bonne cuillerée à soupe d'huile d'olive et parsemez d'origan séché. Poivrez, salez.

Enfournez pour 20 à 25 mn, jusqu'à ce que la peau des tomates se fripe légèrement.

Epluchez la carotte et les échalotes, nettoyez le céleri. Coupez le tout en morceaux et mixez-les ensemble, ou hachez-les finement.

Dans un grande poêle ou une sauteuse sur feu modéré, versez 3 c. à s. d'huile d'olive puis le hachis de légumes et laissez cuire doucement pendant une dizaine de minutes sans colorer.

Versez le riz et passez à feu assez vif, sans cesser de remuer pour que le mélange n'attache pas. Versez le vin blanc en une fois et remuez jusqu'à ce qu'il s'évapore.

Ajoutez les cèpes s'ils sont séchés, ils se réhydrateront pendant la cuisson du riz. Salez, poivrez à votre goût.

Repasser sur feu modéré, et ajoutez le bouillon louche par louche au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz, en remuant souvent pour que le riz cuise uniformément.

La cuisson du riz prendra 15 à 20 mn.

Pendant la cuisson du riz, placez dans un poêle chaude les noix grossièrement concassées entre vos mains et faites-les dorer doucement en remuant pour qu'elles ne brûlent pas. Réservez.

Déposez dans la poêle les tranches de pancetta et laissez-les colorer et devenir croustillantes, déposez sur un papier absorbant.

Quand le riz est cuit, coupez le gorgonzola en petits dés et parsemez-les sur le riz. Arrêtez la cuisson et remuez jusqu'à ce que tout le fromage ait fondu. Disposez dessus les tomates rôties, les tranches de pancetta, les noix et les feuilles de roquette.

Servez aussitôt.