

CHIPS DE TOMATE ET SON RISOTTO D'ORGE A LA TOMATE CRUE



Préparation: les chips 2 mn l'orge: 5 mn Cuisson: les chips: 25 mn l'orzotto: 30 mn

Pour 4 personnes:

6 tomates (2 cœurs de bœuf + 4 tomates cocktail de taille moyenne - 2 oignons nouveaux + 200 g d'orge perlée

1 verre de vin blanc sec + 1 l de bouillon (maison si possible)

80 de provolone piquant ou de parmesan + 1 càs de mascarpone

Sel et poivre + 1 càs d'huile d'olive

Les chips de tomate:

Préchauffer le four à 160°.

Laver les tomates cocktail et les essuyer. Couper le pédoncule et la base et tailler des tranches d'environ 2 mm d'épaisseur. Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un Silpat, les saupoudrer d'un peu de fleur de sel. Couvrir avec une seconde plaque et enfourner. Au bout de 20 minutes environ, enlever la plaque supérieure et laisser les tomates se dessécher encore un peu dans le four éteint. Sortir du four, attendre le complet refroidissement avant de les détacher soigneusement en glissant une fine lame de couteau dessous. Réserver dans un endroit sec.

Le risotto d'orge perlée:

Faire fondre les oignons émincés finement dans l'huile pas trop chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter l'orge et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes pour bien enrober l'orge avec l'huile. Verser le verre de vin blanc, augmenter le feu et dès qu'il est absorbé, rajouter du bouillon (gardé chaud) au fur et à mesure que quand le précédent est absorbé. Poursuivre la cuisson en goûtant jusqu'à ce que l'orge soit cuite (environ 30 mn). Couper le feu quand il reste un peu de liquide, goûter, saler si nécessaire, remuer en ajoutant le fromage et le mascarpone. Pendant la cuisson de l'orzotto, monder les tomates restantes et les couper en dés en gardant les pépins.

Finition et dressage :



Dès que le risotto est cuit, ajouter les dés de tomates avec le jus rendu, remettre à chauffer une minute en remuant délicatement. Rectifier l'assaisonnement. Couper le feu. Servir l'orge moulée à l'aide d'un emporte-pièce et décorer avec quelques chips de tomates.