

Risotto à la carotte et gambas rôties



Ingrédients pour 6 personnes :

6 grosses gambas de méditerranée « gambero rosso », sel, huile d'olive

Pour la brunoise de carotte :

2 carottes oranges, 2 carottes blanches, 2 carottes jaunes, 1 zeste d'orange, sel, sucre beurre

Pour le risotto :

100g de riz à risotto de Camargue, 1 oignon blanc, 1dl de Martini blanc, 1 bouteille de jus de carotte

30g de parmesan, ½ dl d'huile d'olive, 40g de beurre, assaisonnement

Pour les carottes fanes :

6 carottes fanes oranges, 6 carottes fanes jaunes, 6 carottes fanes violettes

Les gambas :

Décortiquer délicatement les queues des gambas en laissant la tête attachée.

Retirer les boyaux en faisant une incision sur le dessus de la queue.

Les carottes fanes :

Eplucher les mini carottes et couper la fane à 1cm. Les cuire séparément dans une assiette recouverte d'un papier film avec très peu d'eau, sel, sucre, huile d'olive au four micro-onde pendant 4 mn environ suivant la puissance de votre four. Avec ce mode de cuisson, on obtient des carottes cuites parfaitement avec la queue bien ferme et verte.

La sauce américaine :

Eplucher et laver les carottes. Les couper en brunoise de 3mm de côté.

Les glacer à blanc avec eau, sel, sucre, beurre et le zeste d'orange taillé en très fine julienne.

Le risotto :

Faire suer les oignons coupés en petits dés dans la moitié de l'huile d'olive.

Ajouter le riz et le « nacer » 2mn.

Verser le Martini et cuire jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé.

Verser le ¼ du jus de carotte et cuire à feu moyen tout en remuant.

Lorsque le jus est absorbé, ajouter un deuxième quart de jus et renouveler l'opération jusqu'à l'utilisation de tout le jus. Cette opération doit durer environ 20mn.

Le riz est alors cuit mais légèrement résistant sous la dent. Sa consistance est très souple, presque liquide. Ajouter la brunoise de carotte, le beurre, le parmesan et l'huile d'olive tout en remuant. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Dressage :

Napper le fond des assiettes creuses de risotto.

Cuire les gambas assaisonnées pendant 3mn au four à 220° et les déposer sur le risotto.

Décorer avec les carottes fanes.