LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

Riz Carnaroli Acquerello, betterave, truite marinée et büscion

Une recette de notre chef Carlo Ponti Greppi

Riz Carnaroli Acquerello, betterave, truite marinée et büscion

Ingrédients pour 4 personnes

POUR LE RISOTTO

360 g de riz Carnaroli superfin sélection Acquerello
50 g d'échalotes, finement hachées
0,1 dl de Merlot bianco del Ticino
1,2 l de bouillon de légumes
100 ml de jus de betterave
300 g de dés de truite saumonée marinée
120 g de crémeux de fromage frais büscion
30 g de croûtons de pain Vallemaggia grillés
50 g de Grana Padano AOP
50 g de beurre
30 g d'huile d'olive extra vierge
Sel Maldon en cristaux
Sel et poivre

POUR LA TRUITE MARINÉE

2 filets de truite saumonée (environ 500 g)
200 g de sucre de canne brut
200 g de sel gros
Zeste d'une demi-orange
Zeste d'un demi-citron
Poivre blanc moulu 1 g
Aneth et cerfeuil, un demi-bouquet

PROCESSUS

Bien sécher les filets de truite avec du papier absorbant et retirer les arêtes à l'aide de pinces à poisson. Dans un bol, masser délicatement les filets de truite avec tous les ingrédients de la marinade et les placer au réfrigérateur, couverts, le côté chair vers le fond du bol, pendant environ 3 heures. Retourner ensuite les filets, côté peau vers le bas, et les laisser mariner à nouveau au réfrigérateur pendant 2 heures. Une fois ce processus terminé, séchez les filets de truite avec du papier absorbant, en prenant soin d'enlever tout le sel et le sucre. Laissez-les sécher sur une grille au réfrigérateur pendant la nuit. Le lendemain, enlever la peau de la truite, couper en dés et assaisonner d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

PROCESSUS POUR LE BÜSCION CRÉMEUX

Dans un bol, mettre le büscion avec environ 30 g de crème et mélanger jusqu'à obtenir une consistance fluide et crémeuse. Assaisonner avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive extra vierge. Verser le contenu dans une pipette à pâtisserie et placer au réfrigérateur.

PROCESSUS POUR LE RISOTTO

Faire bouillir le bouillon de légumes. Mettre 20 g d'huile d'olive extra vierge dans une grande casserole à feu doux, ajouter l'échalote et la faire revenir sans qu'elle ne brunisse. Ajouter le riz et le faire dorer pendant quelques minutes. Déglacer avec le vin blanc et le laisser évaporer. À l'aide d'une louche, verser le bouillon bouillant dans le riz, par petites quantités à la fois, et laisser cuire pendant environ 15 à 16 minutes. Ajouter le jus de betterave et faire cuire le riz. Retirer la casserole de la source de chaleur et incorporer le parmesan, le beurre et l'huile d'olive extra vierge. Assaisonner avec du sel et du poivre et épaissir avec du bouillon. Servez le risotto dans une assiette plate, versez le büscion crémeux dans la forme que vous souhaitez, distribuez à l'aide d'une cuillère la truite marinée, quelques dés de pain et décorez avec des pointes d'aneth.

LES CONSEILS DU CHEF

Pour nos amis végétariens qui ne veulent pas renoncer à un risotto fantastique, je recommande de garder la même recette, mais de remplacer la truite par des noix de pécan salées pour donner au risotto un ton plus fort. Pour nos amis végétaliens, la recette doit être un peu révisée en éliminant tous les ingrédients d'origine animale et en remplaçant le büscion crémeux par du fromage frais végétalien à tartiner enrichi de thym et de noix de pécan salées. Les dés de pain Vallemaggia sont remplacés par des chips de tapioca frites afin d'ajouter une touche de croustillant.

Bon appétit!

LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

Via Ai Monti della Trinità 44, Locarno • T +41 (0)91 756 00 79 • www.lafontana-locarno.com

#LaFontanaLocarno