**RISOTTO AU CITRON**

La recette est inspirée d’un risotto préparé par le Chef, doublement étoilé, Gennaro Esposito, plus raffiné que le mien puisqu’il y avait des rougets en partie cuits et en partie marinés avec du gingembre.

La particularité est la suivante: pas de vin, le riz est cuit avec un bouillon de citron, on utilise du citron confit et le fromage est ajouté au fur et à mesure pour donner le côté crémeux et discret.

|  |  |
| --- | --- |
| Préparation pour 2 personnes – 140 g de riz Carnaroli ou un bon Arborio  – 2 oignons nouveaux ou le blanc d’un gros poireau  – 40 g de beurre  – 1 petit verre de Limoncello  – 300 ml de bouillon végétal  – 6 citrons jaunes non traités (bio)  – 40 g de citron confit (sucré)  – 50 g de peau de burrata (facultatif)  – parmesan, sel et poivre | **Risotto citron.jpg** |

## Conseils Les étapes importantes:

1. Au début faites bien colorer le *Carnaroli* (ou un bon *Arborio*), dans la matière grasse. Il fixera bien les saveurs et surtout tiendra bien la cuisson

2. Pendant la cuisson: versez le bouillon chaud au fur et à mesure de son absorption. Tournez régulièrement (en formant un 8) de manière à ce que le riz cède son amidon peu à peu pour rendre le risotto crémeux.

2. En fin de cuisson: la liaison Généralement elle se fait avec du beurre et du parmesan mais vous pouvez remplacer le fromage,si vous souhaitez un goût plus délicat ou remplacer le beurre par du mascarpone.

Ce risotto au citron est sublime. C’est un hymne aux parfums du sud et du citron dans toutes ses nuances.

**PREPARATION**

1. Préparer le bouillon de citron. Enlever les zestes de 5 citrons. Les saler et les couvrir d’eau froide. Laisser reposer une vingtaine de minutes puis les égoutter. Couvrir à nouveau d’eau (400 ml environ) et porter à ébullition pendant un quart d’heure environ. Egoutter sur une casserole de manière à garder le bouillon. Saler

2. Préparer le risotto. Dans une casserole à fond épais, faire revenir les zestes de citron égouttés et coupés, les oignons émincés et 30 g de beurre. Dès que le mélange colore, ajouter le riz. Il doit devenir translucide. Enfin verser le limoncello et laisser évaporer. Saler.

3. Verser une louche après l’autre en attendant l’absorption de la précédente, le bouillon de citron et le bouillon végétal chauds. On n’aura peut-être pas besoin de tout. Mélanger avec une cuillère en bois pendant la durée de la cuisson (18 minutes environ) en ayant soin de toujours garder une petite ébullition.

4. A mi-cuisson ajouter 20 g de parmesan. Presque à la fin de la cuisson ajouter le citron confit en petits dés et 20 g de parmesan. Enfin, quand le riz est cuit (crémeux, fondant mais encore ferme à coeur), éteindre le feu et procéder à la liaison: ajouter 10-20 g de parmesan, la peau de la burrata en petits dés et 10 g de beurre. Laisser reposer 1-2 minutes. Servir chaud avec le zeste du citron frais restant (1), 2 cuill à soupe de jus de citron et du poivre