



Risotto Crémeux

au vieux parmesan & langoustine poêlée

■ Recette créée par Frédéric Plathey, chef au restaurant "Le Verbe Aimer", Chille.

INGRÉDIENTS, 20 pièces de langoustines, 80 g de fèves vertes cuites, 2 cl de vanille liquide, 25 cl de crème, 250 g de riz rond, 1 échalote ciselée, 1 bouquet garni, 2 cl d'huile d'olive, sel et poivre de moulin, 80 g de parmesan râpé.

- 1 Pour le Risotto. Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote ciselée dans l'huile d'olive, ajouter le riz rond, cuire quelques secondes, mouiller à l'eau 3 fois le volume, ajouter le bouquet garni, saler et poivrer, cuire à couvert au coin du feu.
- 2 Pour la sauce. Faire chauffer 20 cl de crème dans une casserole avec les fèves, la vanille, assaisonner et mixer le tout. Saler et poivrer, et réserver le tout au chaud.
- 3 Décortiquer les langoustines
- 4 Vérifier la cuisson du Risotto. Ajouter 5 cl de crème et le parmesan, mélanger pour obtenir un riz homogène et compact.
- 5 Cuire les langoustines 1 à 2 min dans une poêle très chaude avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre, surtout ne pas trop les cuire.
- 6 Dresser le plat. Mouler le risotto dans un ramequin, disposer les langoustines, ajouter la sauce fève vanillée.



Vin conseillé : L'Étoile ou Côtes du Jura, assemblage Savagnin/Chardonnay, à servir entre 14° et 16°C.

Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !