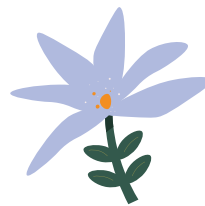


Texte : Anne Knepper



Risotto à l'ortie avec noisettes torréfiées

pour 6 personnes

Recettes d'Anne Knepper, la Jeune Cheffe de l'Année 2025, du restaurant Public House, à l'intérieur du Musée Casino en centre-ville. Elle propose une recette de printemps inspirée de la cueillette en forêt, l'une de ses grandes passions. Après l'hiver, les couleurs et la fraîcheur reviennent dans nos assiettes. Régalez-vous !

Ingrédients

250 g de feuilles d'ortie fraîches
75 g de beurre
1 échalote, finement ciselée
1 gousse d'ail, hachée
300 g de riz Arborio
ou Carnaroli
200 ml de vin blanc sec
750 ml de bouillon de volaille
ou de légumes
125 g de parmesan râpé
150 g de noisettes torréfiées
Huile d'olive

Préparation

1. Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les feuilles d'ortie pendant 1 minute. Égouttez-les et plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée pour fixer la couleur.
2. Égouttez-les à nouveau, puis mixez-les avec un filet d'huile d'olive pour obtenir une purée lisse. Réservez la purée.
3. Dans une grande poêle, faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ensuite, ajoutez l'ail.

4. Ajoutez le riz et faites-le nacrer en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide.

5. Déglecez avec le vin blanc et laissez évaporer en remuant.

6. Ajoutez une louche de bouillon chaud et mélangez doucement jusqu'à absorption.

7. Continuez d'ajouter le bouillon petit à petit, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et al dente (environ 15 minutes).

8. Hors du feu, incorporez la purée d'ortie, le parmesan râpé et le beurre. Mélangez bien pour obtenir une texture onctueuse.

9. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel, du poivre et éventuellement un peu de zeste de citron pour une touche de fraîcheur.

10. Servez immédiatement, garni de noisettes torréfiées, d'un filet d'huile d'olive et de copeaux de parmesan.



© Anne Knepper