

Easy To Fine Dining avec Sabrina Cipolla

Risotto à l'orange sanguine et espuma de champagne

Zestes d'orange sanguine caramélisés

3 oranges sanguines



Préchauffer le four à 230°C. Placer les oranges sanguines sur une plaque recouverte de papier cuisson et les caraméliser pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la peau soit dorée/brune. Ensuite, laisser refroidir les oranges sanguines, râper les zestes avec la râpe Microplane et les réserver dans un bol pour le topping. Couper les oranges sanguines en deux, presser le jus et le conserver dans un récipient pour le risotto.

Espuma de champagne

200 ml de vin mousseux
100 g de jus d'orange fraîchement pressé
140 ml de demi-crème
2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de sucre
Sel et poivre blanc
4,5 g de lécithine de soja

Verser tous les ingrédients dans une sauteuse profonde et porter à ébullition. Faire mousser avec un agitateur et assaisonner.

Risotto à l'orange sanguine

1 échalote
1 gousse d'ail
3 c. à s. d'huile de tournesol
1 feuille de laurier
1 brin de romarin
250 g de riz Carnaroli
1 dl de jus des oranges sanguines caramélisées
1,5 dl de vin blanc sec
7 dl de fond de légumes
50 g de parmesan râpé
100 g de mascarpone



Émincer l'échalote et la gousse d'ail et les faire revenir dans une poêle à feu moyen avec l'huile de tournesol, la feuille de laurier et le romarin. Retirer ensuite les herbes. Verser le riz Carnaroli et le laisser revenir pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit transparent.

Déglacer avec le jus d'orange sanguine et le vin blanc. Laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une cuillère à soupe de liquide. Laisser mijoter le riz à petit feu en ajoutant régulièrement du fond de légumes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour terminer, incorporer le parmesan râpé et le mascarpone.

Sabrina Cipolla a servi son risotto à l'orange sanguine sur une assiette creuse retournée. Elle a ensuite ajouté l'espuma de champagne sur le risotto.

Bon
appétit!

Siemens Électroménager

SIEMENS