

# Risotto « Carnaroli Alonda » à la truffe Noire du Périgord et saucisson vaudois, jus goûteux au basilic



## David Tarnowski

Restaurant Le Montagne  
Rue du Village 21, 1803 Chardonne

RESTAURANT  
LE MONTAGNE



David Tarnowski est né dans la région lyonnaise le 23 juillet 1975. Un jour, en feuilletant le livre d'orientation professionnelle, il pointe du doigt le métier de cuisinier ... Dès lors, il en a fait sa passion ! Il passera par différentes formations telles que le CAP de cuisine, le BEP Hôtellerie-Restauration et une formation Traiteur. Il suivra ensuite l'Ecole Hôtelière LEP Hélène Boucher à Vénissieux.

Ses papiers en poche, il s'en va faire ses armes auprès de différentes enseignes, telles qu'à Lyon chez Christian Lherm, à Cannes chez Christian Willer, à Nice chez Alain Llorca, et d'autres encore. En 2000, il est engagé chez Alain Ducasse à Monte-Carlo. Il devient chef de cuisine en 2002 pour l'ouverture du Restaurant JAAN au Montreux Palace. 15 mois plus tard, il accrochait sa première étoile Michelin.

C'est en 2007 qu'il ouvre son premier restaurant « Le Montagne », qu'il a conçu jusqu'au moindre détail, en étroite collaboration avec différents corps de métiers. Il obtient en 2009 le titre de « Découverte de l'année » dans le Gault et Millau, avec 15/20 points. En janvier 2011, il obtient 1 étoile Michelin et 16/20 au Gault et Millau. Enfin, il continue sa progression puisqu'en janvier 2013, il est « Promu romand 2013 » et engrange encore un point supplémentaire au Gault et Millau. Une note de 17/20 qui lui donnera certainement encore des ailes !

[www.le-montagne.com](http://www.le-montagne.com)

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

0.040 Kg Huile d'olive

## PRÉPARATION

Laver, brosser la truffe sous l'eau tiède (mieux dissoudre la terre)

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Risotto « Carnaroli Alonda » à la truffe Noire du Périgord et saucisson vaudois, jus goûteux au basilic



0.030 Kg Echalottes ciselées  
0.200 Kg Riz rond Carnaroli

0.010 Litres Vin blanc sec  
1 Litre Bouillon de légumes ou bouillon de volaille  
0.100 Kg Mascarpone  
0.140 Kg Parmesan entier  
0.120 Kg Beurre  
0,030 kg Huile de truffe noire  
Poivre blanc du Moulin p.m.  
0.040 Kg Truffes noires entières

12 feuilles de mizuna (salade) ou feuille de roquette  
0.040 Kg Saucisson vaudois cuit, taillé en brunoise  
Huile d'olive douce p.m.  
4 fines tranches de saucisson  
Vinaigre balsamique noir p.m.  
Sel fin p.m  
0.040 Litres Jus de veau\* (réduit /corsé)  
\*Jus de cuisson d'un rôti  
0,035kgParmesan râpé fin (pour tuiles)  
1 pièce Feuilles d'or  
8 Hélicos de basilic

p.m = pour mémoire

## Risotto

Eplucher la truffe au couteau puis la couper en deux.

Ecraser à la fourchette une moitié et les épluchures puis tailler en julienne le restant.

Faire 12 copeaux épais de parmesan à l'aide d'un castor (éplucheur). Raper le reste.

Eplucher, ciseler les échalottes.

Faire infuser le jus de viande avec le basilic à couvert puis filtrer après dix minutes. Réserver.

Dans une poêle téfal, faire fondre le parmesan (du décor)

Le cuire sans le colorer.

Le déposer sur une bouteille pour prendre la forme arrondie.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive, y joindre les échalottes, faire suer sans coloration puis ajouter le riz, le nacrer jusqu'à ce qu'il devienne entièrement translucide.

Déglacer au vin blanc, réduire à sec puis mouiller au bouillon (à hauteur du riz)

Cuire à feu vif pendant 15 à 18 min tout en remuant puis remouiller à chaque fois que cela est nécessaire.

Une fois avoir atteint la cuisson désirée, incorporer la brisure de truffe, puis la mascarpone, remuer sans cesse, incorporer le parmesan rapé, puis la brunoise de saucisson toujours en remuant, assaisonner de sel fin et de poivre puis « monter » au beurre hors du feu tout en remuant énergiquement, ajouter l'huile de truffe puis maintenir le riz hors du feu avant le dressage.

Rectifier l'assaisonnement une dernière fois si besoin est, ainsi que la souplesse du risotto par l'intermédiaire du bouillon.

**Remarque:** le riz doit être légèrement coulant de manière à le conserver « souple » pendant le dressage pour qu'il arrive à bonne consistance à table

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Risotto « Carnaroli Alonda » à la truffe Noire du Périgord et saucisson vaudois, jus goûteux au basilic



Assaisonner les feuilles de mizuna avec l'huile d'olive, balsamique, sel et poivre.

Dresser dans une assiette creuse le risotto au fond, le jus

Par dessus, les copeaux, les feuilles, la julienne de truffe ornée de feuille d'or, les hélicos de basilic ainsi que la tuile de parmesan.

Assaisonner d'un tour de moulin à poivre et d'un trait d'huile d'olive.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

