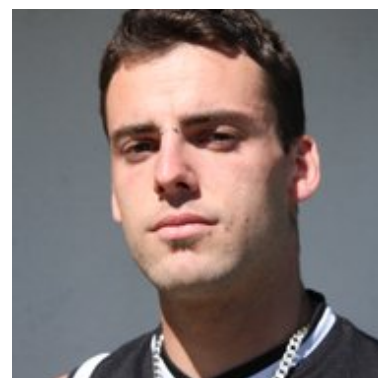


Risotto aux salaisons du Valais vieux raclette d'alpage, émulsion de lard fumé et chips de viande (sans gluten)



Damien Fischli

Chef de cuisine, Restaurant Black
Chili
1875 Morgins



Après son apprentissage au St Christophe à Bex aux côtés de M. Mauro Capelli, il se perfectionne encore dans des restaurants étoilés tels que le Terminus à Sierre et le Rosalpe à Verbier.

Depuis novembre 2011, il a carte blanche au Restaurant Black Chili à Morgins, où il déploie toute sa créativité pour affrioler les yeux et le ventre. Sa cuisine est raffinée et très visuelle.

www.blackchili.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Risotto:

- 1 dl de vin blanc
- 500g riz carnaroli
- 2 c.a.s. huile d'olive
- 1 oignon ciselé
- 1,5 l de bouillon de bœuf
- 40 g de beurre

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Risotto

Mettez le riz avec l'huile d'olive dans un sautoir et narez le riz, ajoutez l'oignon ciselé avec 2 c.à.s de beurre et faites le suer.

Déglacez avec le vin blanc et mouillez ensuite avec le bouillon chaud.

Cuisez environ 15 min.

Ajoutez les viandes coupés en petite julienne, le reste du beurre et le fromage râpé.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Risotto aux salaisons du Valais vieux raclette d'alpage, émulsion de lard fumé et chips de viande (sans gluten)



200 g de fromage à raclette
150 g de lard sec
150 g de jambon cru
150 g de viande séchée

Émulsion de lard fumé:

3 dl de crème 35%
200 g de lard sec fumé
1 c.à.s de lécithine de soja

Chips de viande séchée:

50 g de lard sec en tranche
50 g de jambon cru en tranche
50 g de viande séchée en tranche

Laissez reposer 3-5 min et servez.

Émulsion de lard fumé

Coupez le lard avec la couenne en petit dés.
Mettez-le avec la crème et portez-la à ébullition.
Mixez grossièrement et filtrez.
Ajoutez la lécithine de soja et émulsionnez.

Chips de viande séchée

Disposez les viandes sur un papier sulfurisé sur une plaque pour le four.
Cuisez-les à 180°C jusqu'à une légère coloration (env. 5-10 min).
Débarassez-les sur un papier absorbant en attendant de les servir.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

