



PIZZA TOUTE LA
RESTAURATION ITALIENNE
Bimestrale
Groupe France Pizza



« J'ai imaginé cette recette parce que j'aime associer le miel avec les bleus, je crois que le bleu de chèvre se marie parfaitement avec le miel du Sannio, deux produits typiques de ma région d'origine »

Luciano Villani

Risotto

au bleu de chèvre, réduction de miel, orange et vinaigre

par Luciano Villani

Restaurant La Locanda del Borgo,
1 étoile Michelin à Telesse Terme



CE QU'IL VOUS FAUT

Pour la réduction : 200g de vinaigre balsamique • 600g de miel • 300g de jus d'orange • Zeste d'orange • Zeste de citron • 20g de gingembre • 10g de genièvre • Pour le riz : 260g de riz carmaroli • 120g de bleu de chèvre • 50g de parmesan • 20g d'échalote • 30g de beurre • 40g de Martini blanc • 10g de vin blanc

PRÉPARATION

- Réunir tous les ingrédients et réduire jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Laisser refroidir et conserver.
- Pour le riz : Réunir le vin et le Martini, le beurre, l'échalote émincée, porter à ébullition et cuire 20 minutes.

- Torrifier le riz à sec, saler et commencer la cuisson avec de l'eau chaude, en ajoutant environ 2 cuillères de l'échalote. A la quasi fin de cuisson, ajouter le bleu de chèvre. Terminer la cuisson, retirer du feu, fouetter avec un peu de parmesan.

PRÉSENTATION

- Servir après avoir ajouté un filet de réduction à température ambiante.