

Risotto au veau et à l'orange

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

400 g de riz carnaroli ou arborio
600 g de noix de veau coupée en lamelles
1 orange + des oranges pour des suprêmes
3 tablettes de bouillon de volaille
85 g de beurre froid
80 g de parmesan fraîchement râpé
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
10 cl d'huile d'olive
15 cl de vin blanc sec
50 g de farine
Sel et poivre du moulin

Prélever le zeste de l'orange et le tailler en lanières. Presser le jus de l'orange. Faire un bouillon de volaille avec les tablettes et 1,5 l d'eau bouillante. Assaisonner les lamelles de veau et les fariner. Les faire dorer dans une sauteuse à fond épais dans de l'huile d'olive et les réserver. Faire des suprêmes d'orange et les réserver.

Dans la même sauteuse faire revenir avec le reste d'huile la carotte et l'oignon coupés en petits dés et la branche de céleri émincée. Lorsque le tout a blondi ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides.. Ajouter alors le vin blanc et le laisser s'évaporer complètement. Mouiller avec le bouillon chaud en l'ajoutant louche par louche (rajouter 1 louche quand la précédente est absorbée par le riz) et avec le jus d'orange. Quand le riz est cuit tout en restant légèrement ferme ajouter le beurre froid et le parmesan sans remuer. Couvrir et laisser reposer 1 à 2 mn puis retirer le couvercle et mélanger rapidement. Réchauffer rapidement le veau. Rajouter des suprêmes d'orange coupés en morceaux dans le risotto, mélanger. Mettre le risotto au centre des assiettes puis des lamelles de veau et des zestes d'orange. Servir immédiatement.

Vin conseillé : un Chardonnay-de-Limoux

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>