



RISOTTO À L'ABSINTHE

— Entrée pour 4 personnes - Recette de Claude Frôté - Restaurant Le Bocca à Saint-Blaise —

Ingrédients :

- 1 échalote
- 120 g de riz Arborio
- 2 cs d'huile d'arachide
- 2 dl vin blanc
- 8 dl de bouillon de légumes
- 4 cl d'absinthe
- 30 g de parmesan râpé
- 1 dl de crème fraîche 35%
- 1 grande noix de beurre
- Sel et poivre du moulin
- 1 bouquet d'herbes aromatiques (persil, ciboulette et estragon)
- 1 saucisson neuchâtelois
- 1 radis blanc
- Quelques cure-dents

Préparation :

- Cuire le saucisson à frémissement (75°) environ 35 minutes
- Peler le radis blanc et découper 8 rondelles assez fines puis réserver
- Hacher finement les herbes aromatiques
- Peler le saucisson, découper 8 cubes de la grandeur d'un dé et réserver
- Hacher les chutes du saucisson en brunoise
- Ciseler finement l'échalote et la faire suer dans une sauteuse avec l'huile
- Ajouter le riz et remuer tout le temps jusqu'à ce que les grains soient transparents
- Déglacer avec le vin blanc puis ajouter petit à petit le bouillon tout en remuant
- Cuire environ 20 minutes
- Ajouter la crème fraîche et le parmesan
- Saler et poivrer
- Ajouter l'absinthe et la brunoise de saucisson
- Ajouter 2 cs d'herbes aromatiques hachées
- Cuire encore 1 minute puis ajouter le beurre
- Dresser aussitôt

Dressage :

- Dresser dans des assiettes creuses et chaudes
- Garnir avec les cubes de saucisson pris dans les rondelles de radis avec un cure-dents
- Parsemer d'herbes aromatiques

