

Risotto de cardon au beaufort (préparer 1 à 2 jours à l'avance)

Ingrédients : 1 pied de cardon – 200 gr de purée de céleri – 4 jaunes d’œufs – 2 oignons – beurre – sucre – 20 cl de crème fraîche liquide – 15 cl de bouillon de légumes – 100 g de beaufort – muscade – 10 gr de truffes hachées (un mélange de 25 gr noix concassées et 50 gr de topinambour râpée peuvent remplacer la truffe dans la sauce) – sel et poivre

Préparation:

Salez la purée de céleri et détendez-la avec un peu d’eau pour obtenir une préparation légèrement liquide. Versez-la dans un plat, puis déposez les jaunes d’œufs sur le dessus. Placez le tout au réfrigérateur.

Après avoir laissé reposer 12 heures, retournez les jaunes et replacez au frais 12 heures supplémentaires.

Le lendemain, rincez les jaunes sous l’eau froide et réservez. Emincez les oignons, puis faites-les suer au beurre.

Faites-les caraméliser légèrement en ajoutant du sucre et du sel. Une fois qu’ils sont cuits, étalez-les finement entre deux feuilles de papier sulfurisé. Déposez-les sur la grille du four. Déposez également sur une feuille de papier cuisson les jaunes d’œufs réservés. Faites sécher le tout à 50 °C (th. 1-2) pendant 7 heures.

Préparez et blanchissez les cardons, vous pouvez vous référer à notre information de la semaine 50. Vous pouvez les braiser pendant une trentaine de minutes. Mettez à chauffer la crème fraîche liquide, le bouillon de légumes et le beaufort râpé. Taillez le cardon en petits dés et ajoutez-les dans le mélange crémeux. Faites cuire le tout 10 minutes. Poivrez, salez et ajoutez une pointe de muscade. Ajoutez à cette étape le mélange de noix et de topinambour si vous n’avez pas de truffe.

Servez le risotto à l’assiette avec du râpé de jaune d’œuf séché, des oignons séchés et de la truffe hachée.