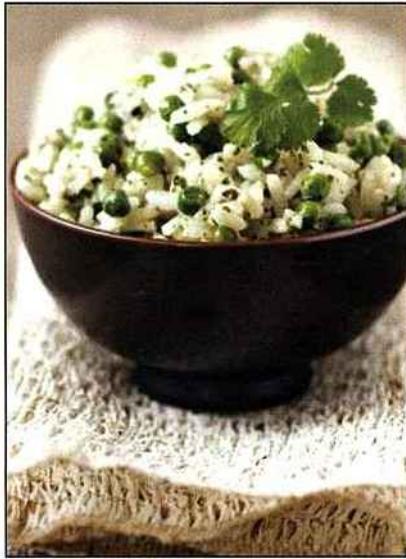


Eva Lacoste

Evocations

## Risotto en habit vert



Réduction de bouillon ou minestra asciutta ce risotto évoque tout naturellement les rizières de la plaine du Pô. Et plus encore pour les cinéphiles, Riz amer (*Riso amaro*) de Giuseppe de Santis, lorsque le néo-réalisme italien des années 1940 était ponctué d'appels à la justice sociale. Et comme un souvenir éclatant, Silvana Mangano en repiqueuse de riz, bas à mi-cuisse, sex-symbol inégalé à ce jour. Porté par ces souvenirs, choisissez le riz Carnaroli. Il convient particulièrement au risotto grâce à sa richesse en amidon qui lui donne son côté crémeux, et garde aux grains une agréable fermeté à cœur.

Mettez à dorer des échalotes (2) dans une sauteuse pendant cinq minutes. Ajoutez le riz (300 g, 6 personnes) que vous ferez revenir jusqu'à apparence nacrée, puis

le vin blanc (1 verre), remuez et laissez réduire environ deux minutes. Versez une petite casserole de bouillon de légumes, laissez le riz l'absorber en remuant souvent et poursuivez la cuisson (20 min. environ) jusqu'à absorption de tout le bouillon (1 litre). En fin de cuisson, complétez avec des herbes ciselées (13-14 feuilles de menthe, petits bouquets de basilic et de persil plat), les courgettes et les petits pois préparés comme suit : après avoir fait dorer des échalotes (2) coupées finement, poursuivez avec des petits cubes de courgettes (2 petites), des petits pois écossés (300 g) et le laurier (2 feuilles). Encore 5-6 minutes sur le feu après adjonction des légumes, en veillant à garder un riz légèrement croquant. Reste à ajouter hors du feu, beurre (45 g), crème fraîche liquide (45 cl) et parmesan râpé (4-5 cuillerées à soupe). □

## Le conseil du sommelier

Regardez entre Loire et Sologne et choisissez un Cour-Cheverny blanc 2006 vieilles vignes, cuvée François Ter, du domaine des Huards. Menées en culture biodynamique, les vignes de cette cuvée ont entre 50 et 83 ans et offrent un vin beurré qui développe des arômes de noix fraîches, dans un équilibre qui se situe entre finesse et puissance. L'histoire du domaine est liée à celle du cépage romorantin, très particulier et rare. Introduits par François Ter en 1519, 80 000 pieds de vigne ont été transplantés de leur berceau bourguignon jusqu'aux abords du château de Romorantin où vivait sa mère Louise de Savoie.