

Le secret d'un risotto à la milanaise parfait

L'importance du safran

- Privilégiez un safran en filaments entiers, de couleur rouge sombre, pour garantir une saveur intense.
- Faites infuser les filaments dans 3 cuillères à soupe d'eau tiède au moins 30 minutes avant de commencer la cuisson pour libérer tous les arômes.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 320g de riz Carnaroli ou Arborio
- 1 dose de safran en filaments (environ 0,1g)
- 1 oignon jaune ciselé finement
- 10cl de vin blanc sec
- 1,2L de bouillon de volaille chaud
- 60g de beurre froid coupé en dés
- 80g de parmesan fraîchement râpé
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Faites revenir l'oignon dans une noix de beurre dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez le riz et faites-le nacrer pendant 2 minutes en remuant constamment jusqu'à ce que les grains deviennent brillants.
- Déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer complètement à feu vif.
- Ajoutez le bouillon louche après louche, en attendant que le liquide soit absorbé avant d'en rajouter, tout en remuant régulièrement.
- Incorporez l'infusion de safran à mi-cuisson pour une coloration uniforme et un parfum délicat.
- Une fois le riz cuit mais encore légèrement ferme (al dente), retirez du feu.
- Ajoutez le beurre froid et le parmesan, mélangez vigoureusement pour obtenir une texture crémeuse (la mantecatura).

Conseils de chef

- Ne rincez jamais le riz avant la cuisson pour préserver l'amidon nécessaire à l'onctuosité du plat.

- Utilisez un bouillon de volaille de qualité, idéalement maison, pour une profondeur de goût incomparable.
- Servez immédiatement dans des assiettes creuses préalablement chauffées pour maintenir la température idéale.