

Risotto à la tomate, thon et olives de Cyril Lignac

35mn

POUR LE BOUILLON À LA TOMATE :

- 70cl de bouillon cube (1 cube : 1litre400 d'eau)
- 400g de sauce tomate
- Quelques feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées

POUR LE RISOTTO :

- 350g de riz arborio (riz à risotto)
- 1 échalote épluchée et ciselée ou 1 oignon épluché et ciselé
- 10cl de vin blanc
- 80g de parmesan râpé
- 40g de beurre
- 1 mozzarella de 125g coupée en petits cubes
- 120g de thon à l'huile d'olive
- Quelques olives vertes en quartiers
- Feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

LES USTENSILES :

- 1 casserole + 1 fouet + 1 louche
- 1 sauteuse + 1 spatule
- 1 cuillère

1.

LE BOUILLON: dans le bouillon, versez la sauce tomate, mélangez et ajoutez quelques feuilles de basilic ainsi que les gousses d'ail. Laissez mijoter.

2.

LE RIZ : dans une sauteuse, versez le riz, mélangez quelques secondes et ajoutez une cuillère de beurre, remuez à la spatule, ajoutez l'échalote ou l'oignon, faites revenir ensemble sans coloration. Déglacez au vin blanc. Laissez réduire. Versez du bouillon томaté, mélangez de nouveau et laissez cuire pendant 18 minutes en remuant et en prenant bien les sucs de cuisson qui se forment sur les bords de la casserole. Versez du bouillon quand tout le bouillon s'évapore à la cuisson.

3.

LE DRESSAGE : à la fin de la cuisson, on ajoute le parmesan râpé et un morceau de beurre, ainsi que la mozzarella en petits morceaux. Déposez dans des assiettes plates, tapez dans le fond de l'assiette pour qu'il s'étale. Ajoutez le thon, les quartiers d'olives, et les petites feuilles de basilic.