

Risotto à l'endive et au jus de carotte



Je ne vais pas vous mentir, pour le moment, je suis la seule à l'avoir testée mais je vais très vite le faire découvrir à mes amis, j'espère qu'ils seront aussi enthousiastes que moi.

320 g de riz arborio
Huile d'olive
1 belle échalote
100 ml de jus de carotte
600 à 800 ml de bouillon de légumes
Cumin
2 endives
Noix
60 g de parmesan

100 ml de jus de carotte
1 pincée de fleur de sel

Epluchez l'**échalote** et ciselez-la. Si elle est petite, mettez-en une deuxième. Dans une casserole, faites chauffer l'**huile d'olive**, sans en mettre 1 cm, vous devez en mettre 2 à 3 cs.

Faites revenir l'échalote doucement. Versez le **riz** et laissez-le devenir translucide. Chaque grain doit être enrobé d'huile d'olive. Je vous conseille l'arborio car l'ajout des noix permet ce croquant si agréable qui serait de trop avec le carnaroli.

Versez le **jus de carotte** et laissez-le s'évaporer avant d'ajouter la première louche de **bouillon de légumes** chaud et une belle pincée de cumin.

Ajoutez les louches suivantes à complète évaporation des liquides. La cuisson dure entre **16 et 20 minutes** cela dépend du riz que vous utilisez, du contenant et de l'humidité des grains de riz, en conclusion, **il faut goûter**.

En parallèle, coupez finement les **endives**, râpez le **parmesan** et dans une petite casserole faites réduire le reste de **jus de carotte** légèrement salé. Il ne devra vous rester que 2 cuillères à soupe de jus.

Ecrasez les **noix** au mortier, comptez 4 à 5 noix par personne. Ajoutez l'endive ciselée **4 minutes** avant la fin de la cuisson du risotto.

Lorsque le riz est cuit, légèrement croquant mais pas trop, ajoutez le **parmesan** et les **noix**.

Mélangez et couvrez pendant **2 minutes**. Ces minutes sont importantes, elles sont la garantie de la réussite de votre risotto, moelleux sans y mettre 2 tonnes de beurre.

Dressez vos assiettes, décorez d'un cerneau de noix et d'un filet de **jus de carotte réduit**.

L'ensemble donne un risotto **inhabituelle, terriblement bon**.

L'amer de l'endive est **contrebalancé** par le jus de carotte, la noix apporte un **croquant** différent de l'arborio et son goût se marie très bien avec tous les parfums présents.

Il est **indispensable** d'écraser les noix sinon à la dégustation ce ne serait pas très agréable d'avoir des demi cerneaux.

Et je dois avouer que la réduction de jus de carotte finie à la première bouchée de vous **émouvoir**. Vous l'aurez compris, **j'ai adoré**, reste maintenant le verdict des testeurs.