



## **RISOTTO ARBORIO AUX MORILLES, ÉCUME DE SAUCE DE MORILLES AU VIN JAUNE**

### **Ingrédients pour 8 personnes**

#### Morilles

100 gr de morilles séchées  
100 gr de fond de veau  
Pm sel fin  
1 oignon blanc  
100 gr de vin blanc  
100 gr de jus de trempage des morilles

#### Écume de vin jaune

100 gr de crème  
100 gr de jus de cuisson  
50 gr de lait  
100 gr de vin jaune

#### Risotto

100 gr de riz Arborio  
70 gr de fond blanc de volaille  
70 gr de vin blanc  
Pm Thym frais  
Pm Huile d'olive  
Pm Sel fin



90 gr d'eau  
1 oignon blanc  
140 gr de mascarpone (finition)  
100 gr de crème liquide (finition)  
80 gr de parmesan râpé (finition)

### **Progression**

La veille, mettre les morilles à tremper dans l'eau. Garder le jus de trempage et bien laver les morilles. Faire suer avec les oignons ciselés et le sel. Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire. Mouiller avec 200g d'eau de trempage. Laisser réduire de moitié, puis mouiller avec le fond de veau et laisser cuire 3h doucement. En réserver 150 gr pour la finition.

Pour l'écume, porter la crème, le jus de cuisson des morilles, le lait et le vin jaune à ébullition, vérifier l'assaisonnement juste avant d'émulsionner.

Dans une sauteuse, faire suer l'oignon blanc finement ciselé avec l'huile d'olive, sans mener à coloration. Ajouter le riz nacré, saler, remuer bien avant d'y ajouter le vin blanc. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète. Ajouter alors le fond blanc et laisser évaporer à nouveau. Ajouter l'eau et finir de cuire le riz. Débarrasser dans une plaque et laisser refroidir.

### **Finition et dressage**

Mettre le riz avec les morilles dans une casserole, puis, ajouter le mascarpone, la crème, le jus de cuisson. Mélanger et réchauffer tranquillement, vérifier l'onctuosité. Lier avec le parmesan. Disposer le risotto au centre des assiettes à l'aide de cercles de 10 cm de diamètre, verser la mousse au vin jaune autour. On peut ajouter des copeaux ou une tuile de parmesan en décoration.

*Le chef vous conseille en accord, un Vin Jaune Jean Bourdy 2007*



**Chef Jacques BARNACHON**  
**L'Étang du Moulin**  
5 chemin de l'Étang du Moulin  
25210 Bonnétable