

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Risotto au pesto de pistaches et son escalope de foie gras cru

Cette recette m'a été totalement inspirée par le **magazine Saveurs** du mois de décembre spécial fête. Attention, je ne vous donne pas la recette du magazine, seul la photo m'a inspirée.

Cette recette sera parfaite pour un **menu de fête**, je n'imagine pas la manger en **grande quantité**, elle peut même s'intégrer après une entrée froide pour un menu entrée-entrée-dessert (ce que je fais souvent au restaurant).



100 g de foie gras cru riz carnaroli 1 oignons 600 à 800 ml de bouillon de légumes	40 g de beurre salé 1 1/2 cs de pesto de pistaches 50 g de parmesan Fleur de sel Noix de muscade
---	--

Le **foie gras cru** doit être à température ambiante. J'ai décidé de l'assaisonner avec uniquement de la **fleur de sel** et de la **noix de muscade** fraîchement râpée.

Le bouillon doit être chaud. Epluchez l'**oignon** et ciselez-le. Faites fondre le **beurre salé**. Lorsqu'il est mousseux, versez l'oignon et faites le revenir sans coloration.

Ajoutez le riz, il doit devenir **nacré** avant de verser la première louche de bouillon. Le **riz carnaroli** est idéal pour cette recette mais vous pouvez utiliser de l'arborio par contre je ne vous conseille pas le vialone nano.

Ajoutez le **bouillon** petit à petit, **louche par louche**. Remuez sans jamais faire apparaître le fond de votre casserole. Le temps de cuisson est indiqué sur les paquets en règle générale de **16 à 18 minutes**. La cuisson ne se fait pas à couvert.

Râpez le **parmesan**, vous pouvez en mettre un peu plus mais attention, le goût ne doit pas l'emporter. Ajoutez le **pesto de pistaches** 2 minutes avant la fin de la cuisson, bien mélanger.

Ajoutez le **parmesan** à la fin de la cuisson, mélangez et **couvrez** pendant **2 minutes** pour obtenir le meilleur des risotti. Normalement, pour **stopper la cuisson**, on ajoute aussi un peu de beurre ou de mascarpone. Surtout pas dans cette recette, le gras sera apporté dans quelques instants par le **foie gras**.

Coupez votre **foie gras cru** pour pouvoir déposer des morceaux pas trop gros sur le dessus du risotto.

Goûtez le risotto, normalement, il n'est pas nécessaire d'assaisonner plus.

Servez dans une **jolie coupelle** ou dans une **assiette creuse**. Déposez sur le dessus vos morceaux de foie gras cru. Ils vont commencer à fondre avec la chaleur du risotto.

Vous pouvez décorer d'un peu de pistaches broyées et préalablement grillées à sec au four.