

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Crozets façon risotto

Chou-fleur, persil & citron



Crozets façon risotto

Chou-fleur, persil & citron

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé ** à Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *45 min*

Temps de cuisson : *10 min*

INGREDIENTS

- **400g de Crozets Royans nature**
- 20 cl de vin blanc
- Zeste de citron
- 50 g de noisettes
- Huile d'olive
- Pousses de persil
- 1 oignon
- 1 chou-fleur
- 1 L de lait

1. Sommités rôties

- ▶ Récupérer 10 sommités de taille moyenne du chou-fleur (conserver le reste pour la purée).
- ▶ Tailler-les en deux puis marquer à l'huile sur la face coupée. Saler.
- ▶ Cuire à couvert jusqu'à obtenir une belle coloration.
- ▶ Poivrer à la fin de la cuisson.

2. Bouillon de chou-fleur

- ▶ Récupérer toutes les feuilles du chou-fleur et mouiller à l'eau à hauteur.
- ▶ Cuire à feu doux avec le zeste prélevé à l'économique et les tiges de persil.
- ▶ Passer. Réserver.

3. Purée de chou-fleur

- ▶ Tailler le reste du chou-fleur grossièrement (en conservant les parures pour le risotto).
- ▶ Mouiller avec 1L de lait et saler. Cuire jusqu'à ce que le chou-fleur soit fondant.
- ▶ Egoutter puis mixer en détendant au lait de cuisson pour obtenir une purée lisse. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

4. Risotto de crozets

- ▶ Éplucher et ciseler l'oignon. Hacher les parures de chou-fleur.
- ▶ Suer à l'huile d'olive puis ajouter les crozets.
- ▶ Déglacer au vin blanc puis mouiller petit à petit au bouillon chaud comme pour cuire un risotto.
- ▶ Quand les crozets sont cuits, lier à la purée de chou-fleur hors du feu. Rectifier l'assaisonnement.

- ▶ Dresser le risotto dans une assiette creuse.

DRESSAGE

- ▶ Torrifier les noisettes au four (170°C, 20min) puis tailler-les en 4.
- ▶ Ajouter-les, ainsi que quelques pluches de persil et zestes de citron et servir !