

RISOTTO AUX DEUX TOMATES



Le risotto à la tomate, et plus particulièrement la version avec deux sortes de tomates (tomates fraîches et tomates confites ou concassées), s'inscrit dans la tradition italienne du risotto du nord de l'Italie. Cette déclinaison met en valeur la tomate sous différentes textures et intensités, mariant fraîcheur et profondeur aromatique. Très populaire dans la cuisine contemporaine, elle illustre l'évolution du risotto classique vers des versions plus végétales et estivales, tout en conservant la technique emblématique de cuisson lente et crémeuse qui fait la renommée de ce plat.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 30 mins
- **Portions:** 2

Ingredients

- 250 g de petites tomates en grappe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de beurre
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 8-10 tomates douces séchées
- 125 g de riz pour risotto
- 1 cc d'herbes de Provence séchées

- 100 ml de vin blanc sec
 - environ 300 ml de bouillon de légumes ou de fond de légumes
 - 50 g de parmesan fraîchement râpé
 - Sel de mer, poivre, flocons de piment selon les goûts
 - herbes fraîches pour servir
-

Préparation

Etape 1

Préchauffer le four à 200 degrés, chaleur de voûte et de sole. Laver les tomates si possible au niveau du tronc et les placer délicatement dans un plat allant au four. Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive par-dessus, ainsi qu'un peu de gros sel marin. Faire cuire au milieu du four préchauffé pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient tendres et légèrement dorées.

Etape 2

Chauffer le bouillon de légumes dans une petite casserole et le garder au chaud à feu doux.

Etape 3

Epluchez et hachez finement la loquette et l'ail. Couper les tomates séchées en lanières.

Etape 4

Dans une grande casserole (avec un couvercle adapté), faire chauffer le reste de l'huile d'olive avec le beurre. Y faire revenir l'échalote et l'ail pendant 3-4 minutes.

Etape 5

Ajouter le riz, les tomates séchées ainsi qu'une cuillère à café d'herbes de Provence et faire revenir le tout en remuant jusqu'à ce que tous les grains de riz soient recouverts de graisse et légèrement translucides. Mouiller ensuite avec le vin blanc.

Etape 6

Ajouter peu à peu 1 louche de bouillon chaud au riz et remuer constamment pour que le riz ne colle pas au fond de la casserole. Continuer ainsi jusqu'à ce que tout le bouillon soit consommé et que le riz soit cuit al dente. Si nécessaire, ajouter un peu de liquide si le riz est encore trop ferme.

Etape 7

Dès que le riz est cuit, éteindre le feu. Incorporer le parmesan fraîchement râpé, mettre le couvercle sur la casserole et laisser reposer le risotto pendant environ 5 minutes. Avant de servir, assaisonner généreusement avec du sel, du poivre et des flocons de piment selon les goûts.

Etape 8

Servir le risotto avec les tomates braisées au four et, si vous le souhaitez, avec des herbes fraîches, par exemple du basilic ou du persil.