



RIZ A LA BETTERAVE CONFITE



Pour 6 personnes : Préparation environ 30 minutes

250g de riz Carnaroli, 50g de parmesan frais râpé, 10cl de mirin ou à défaut de vinaigre de riz, 75cl de bouillon de volaille, 15cl de crème fleurette, 2 petites betteraves cuites, 15g de sucre vanillé, 30g de muscovado, huile d'olive, sel, poivre. Pour la finition -facultatif- 1 feuille de nori, QS de vinaigre de riz. Réservez 1/2 betterave et coupez le reste en dés réguliers.

Faites revenir à la poêle à feu vif et à l'huile d'olive les dés de betterave pendant 3 à 4 minutes. Saupoudrez avec les sucres et laissez confire à feu doux. Dans une casserole faites revenir le riz avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Mouillez avec le vinaigre ou le mirin et mélangez jusqu'à évaporation. Ajoutez alors louche par louche le bouillon chaud comme pour un risotto classique. Quand le riz est presque cuit, portez la crème à ébullition et mixez la finement avec la 1/2 betterave réservée.

Mélangez avec le riz ajoutez le parmesan et rectifiez l'assaisonnement. Dressez le riz dans des cercles en inox, découpez des bandes de nori de la hauteur du cercle, les badigeonner au pinceau avec le vinaigre de riz. Retirez les cercles et placez le bandeau de nori autour du riz. Servez avec les dés de betterave confite.

