

Risotto aux poires & roquefort

Pour être tout à fait sincère, je ne suis pas du tout mélange sucré / salé.

D'ailleurs, en temps normal, je dirai même que je déteste plutôt ça, quelques exceptions mises à part.

Aussi, lorsque j'ai découvert sur le [blog Much More than Sushi de Tombouctou](#) cette recette de [risotto avec du roquefort & des poires](#), j'étais assez sceptique.

Etant donné que j'adore tous les ingrédients, et que j'ai un (gros) faible pour la cuisine italienne, j'ai voulu tester.

...Bon, d'accord. J'avoue que mon côté gourmand était aussi intrigué...

J'ai quelque peu modifié la recette (tant sur la quantité des ingrédients, que sur la préparation de la recette) :

- la **quantité de roquefort**. Ca doit être mon côté gourmande... J'ai été un peu plus généreuse en ~~augmentant de quelques grammes~~ doublant la quantité (je vous avais déjà dit que le fromage était mon péché mignon ?)

- la **quantité de poires**. C'est aussi mon côté gourmand qui a frappé. Doubler la dose. Aussi (miam).

- le **type de riz utilisé** : j'ai utilisé du riz rond blanc au lieu du riz arborio préconisé.

Le riz arborio est un des riz utilisés pour le risotto, mais ce n'est pas le seul.

[Selon Wikipédia, le riz carnaroli](#) est le nom d'une espèce de riz à grain long & bombé, riche en amidon, idéal en risotto.

Toujours [selon Wikipédia, le risotto](#) peut se réaliser avec un riz rond ou un riz carnaroli : ce qui importe est la haute teneur en amidon de la variété du riz.

Si vous souhaitez découvrir d'autres infos sur le riz, je vous invite à consulter [l'article fort intéressant de Papilles & Pupilles](#), et si vous souhaitez connaître les nombreuses formes sous lesquels on peut le cuisiner c'est par [ICI](#).

- j'ai aussi **supprimé le beurre & le gingembre**... Le **gingembre**, je n'en suis pas fana, et le **beurre**, je le préfère sur mes tartines (et de qualité cru & bio, ça change tout au niveau des papilles).



Ingrédients : (2 personnes)

- 1 cube de bouillon de légumes
- 600 ml d'eau
- 2 cas d'huile d'olive
- 2 échalotes épluchées & émincées en dés
- 150 gr de riz (carnaroli, arborio ou spécial risotto) - j'ai utilisé du riz rond blanc
- 100 ml de vin blanc
- 2 poires moyennes
- 80 gr de roquefort émietté

Préparation :

1. **Préparer le bouillon :**
Versez le cube de bouillon de légumes & l'eau dans une petite casserole.
2. Allumez le feu (fort), et dès que l'eau frémit, baissez le feu sur doux.
3. Remuez à l'aide d'une cuillère, et attendez que le bouillon se dissolve totalement (2-3 min), tout en mélangeant régulièrement. Éteignez le feu.
4. **Préparer le riz :**
Dans un grand faitout à fond épais : versez l'huile d'olive & les dés d'échalotes.
5. Allumez le feu (moyen), et laissez les dorer quelques instants, en remuant un peu.
6. Versez le riz dans le grand faitout (avec les échalotes), et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide (1 min environ).
7. Versez le vin blanc, en remuant régulièrement.
8. Une fois que le riz a absorbé tout le vin blanc : ajoutez 1 louche de bouillon.
Remuez de temps en temps doucement, et laissez le riz absorber tout le bouillon.
9. Une fois que le riz a absorbé tout le bouillon : renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y a plus de bouillon (15 à 25 min, selon le type de riz & son raffinage).
10. Vérifiez la cuisson du riz, et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
11. **Pendant que le risotto cuit :**
Émiettez le roquefort.
Épluchez vos poires & découpez-les en tout petits dés.
12. **Une fois votre riz prêt** (il faut qu'il soit bien moelleux)
Ajoutez les dés de poires & le roquefort émietté dans le grand faitout, avec le riz.
13. Remuez. Couvrez, et laissez sur feu très doux durant 2 minutes (afin que tous les parfums se mélangent bien).
C'est prêt.

Franchement, j'ai été agréablement surprise, et la recette a été approuvée par toutes les papilles qui ont pu y goûter. **Le roquefort se marie à merveille avec la poire.** Et l'idée de les mettre dans un risotto est remarquable. On sent très peu le vin blanc (pour ne pas dire presque pas) : il rehausse légèrement le goût sucré de la poire. Niveau texture, il n'y a pas de crème, ni de beurre, pourtant le risotto est **crémeux** à souhait : aucun souci de ce côté-là.

Bref, une jolie découverte, et une agréable surprise que voilà.
Lorsqu'on repère des recettes contenant des ingrédients que l'on aime, il est normal qu'elles nous paraissent alléchantes. Mais, parfois, il arrive qu'en les testant, on soit déçu. C'est étrange, mais cela arrive.

A l'inverse, en découvrant des recettes étranges, si on fait la démarche de ne pas s'arrêter à l'aspect premier de surprise, et que l'on se lance au test, on fait parfois de plaisantes trouvailles.
Une recette étrange peut l'être par l'**association de ses ingrédients** (comme avec ce risotto), mais aussi par le **procédé de préparation** : comme les pains vapeurs (ici), ou les **deux** : comme la Confiture des fées (ici).

Rester ouverts à la magie de la cuisine... permet de découvrir des trésors de gourmandise.

Recette de base du blog Much More than Sushi