Risotto artichauts en tempura safrané et chips de jambon cru

30/06/2015 à 12h04

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 250g riz carnaroli
- 1 oignon
- 30 g de parmesan
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl huile d'olive
- 30 g de beurre doux
- 6 pièces d'artichauts poivrade
- 1 c à s de safran en poudre
- 150 g de farine de blé
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl d'eau
- 6 tranches de jambon cru
- 1L d'huile de friture
- Sel, poivre du moulin
- Jus d'un citron

Préparation :

- Mélangez la farine et le safran dans un bol, le jaune d'œuf, l'eau et le filet d'huile d'olive dans un autre bol, salez et poivrez. Mélangez ensuite le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse ;
- enfournez les tranches de jambon à 200°C pendant 10 minutes (réservez de coté) ;
- Emincez l'oignon et les fonds d'artichauts en fines lamelles ;
- Faites suer l'oignon avec un filet d'huile d'olive à feu doux pendant 3 minutes. Ajoutez le riz et nacrez-le (rendez-le translucide). Déglacez au vin blanc, faites réduire pour la cuisson du riz 15 à 17 minutes. Après cuisson ajoutez le parmesan râpé et le beurre ;
- Coupez les artichauts en fines lamelles et trempez-les dans le tempura, puis faites-les cuire dans l'huile chaude ;
- Dans une assiette, dressez le risotto et ajoutez le tempura d'artichauts, puis terminez par les chips de jambon de pays et quelques copeaux de parmesan.