

Le Journal du Dimanche

Plaisirs Cuisine

LE COMTÉ BON

Par Charlotte Langrand



PHILIPPE TRIAS/MAXPPP

LA RECETTE DE ROMUALD FASSENET*

RISOTTO AU VIEUX COMTÉ, CITRONNELLE ET LAIT AUX DEUX COMTÉS

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de riz rond Carnaroli,
100 g de vieux comté
(24 mois), 60 g de
comté fruité (14 mois),
20 cl de vin jaune,
20 cl de lait entier, 50 cl
de bouillon de volaille
à la citronnelle, 2 échalotes,
150 g de beurre, 1/2 botte
de ciboulette ciselée,
2 c. à s. d'huile de noisette,
sel, poivre.

Dans une sauteuse, faites suer
une échalote hachée dans l'huile
de noisette, ajoutez le riz. Quand il
est nacré, versez 10 cl de vin jaune.
Assaisonnez.

Laissez réduire. Versez une partie
du bouillon à hauteur et laissez
frémir entre 16 et 18 minutes en
en ajoutant régulièrement, jusqu'à
ce que le risotto soit légèrement
croquant.

Dans une casserole, faites réduire
les 10 cl restants de vin jaune avec
l'autre échalote hachée. Ajoutez

le beurre hors du feu pour obtenir
un beurre pommade.

Intégrez au risotto 80 g de comté
de 24 mois râpé et liez avec
la ciboulette ciselée.

Dans une casserole, faites infuser
le lait avec le reste du comté
24 mois et l'ensemble du comté
14 mois. Mixez, passez au chinois,
assaisonnez.

Dressez le risotto avec le lait mou-
seux, de la ciboulette et des herbes.

* Château Mont-Joly à Sampans
(Jura). chateaumontjoly.com

L'ACCORD DE BETTANE + DESSEAUVE



BEAUNE BLANC 2017, LOUIS LATOUR

L'évidence voudrait qu'on accorde ce plat avec
le reste du vin jaune qui a servi à la cuisson.
C'est une idée qui marche bien, sous réserve
d'avoir un beau vin jaune, comme celui du
domaine Rolet.

On peut pousser l'accord un cran plus loin
avec un chardonnay de Bourgogne, un
beaune blanc dont les notes d'agrumes et
de noisette grillée se marieront joliment
avec la citronnelle et l'huile de noisette
de la recette.

Avec l'un comme avec l'autre, pas
d'erreur, on est tout près du paradis
gastronomique. 22 euros.