

La recette grand chef de Julie

COUP DE PROJECTEUR SUR L'ITALIEN VITTORIO BELTRAMELLI. IL NOUS CONFIE L'UN DE SES PLATS FÉTICHES: L'HEUREUSE RENCONTRE ENTRE LE RISOTTO ET LA TOMATE MOZZARELLA. *Par Julie Andrieu*

Largement influencé par Gualtiero Marchesi, le pape de la nouvelle cuisine italienne dont il a été le chef de cuisine en Italie et à Paris, Vittorio Beltramelli ajoute à la technique inflexible de son maître une approche sensible qui fait la part belle aux recettes traditionnelles et régionales, le cochon de lait à la bière ou les spaghettis « caccio pepe » comme à Rome. Les assiettes concilient esthétique, épure et gourmandise. Essayez son risotto « maison », un concentré d'été, bel hommage aux couleurs de l'Italie.

NoLita 2, rond-point des Champs-Élysées,

1, avenue Matignon, Paris VIII^e. Tél : 01 53 75 78 78.

A la carte 45 €.

Risotto Italia au basilic et crème mozzarella

Pour 4 à 6 personnes

- 320 g de riz rond pour risotto (Vittorio utilise du Tenuta Castello)
- 160 g de beurre
- 60 g de parmesan Reggiano râpé
- 40 cl de vin blanc
- 30 g d'oignons hachés
- Jus de basilic (200 g de feuilles de basilic passées à la centrifugeuse avec 5 cubes de glaçons) + 20 petites feuilles de basilic
- 50 cl de lait
- 1 mozzarella di buffala (250 g)
- 5 tomates cerises
- 1 l de bouillon de légumes

Préparation

Couper les tomates en deux et les vider de leurs pépins. Chauffer le bouillon dans une casserole. Dans une sauteuse, faire fondre 120 g de beurre et faire revenir doucement les oignons. Ajouter le riz, le remuer 2 minutes pour le nacer. Verser le vin blanc, laisser évaporer. Verser le bouillon progressivement en incorporant une nouvelle louche quand la précédente a été absorbée par le riz. Remuer le plus souvent possible. Pendant ce temps, mixer la mozzarella avec le lait et réserver. Une fois le riz cuit, ajouter le reste du beurre, le parmesan, le jus de basilic, saler si nécessaire et répartir le risotto dans les assiettes. Redonner un coup de mixer à la mozzarella pour qu'elle mousse et couvrir le riz de cette écume. Décorer avec les petites feuilles de basilic et les pétales de tomates.

GRAND BLANC 2008 DOMAINE MILAN SAINT-RÉMY- DE-PROVENCE

Obsédé par l'excès de soufre qui est parfois la cause des maux de tête - et même dans les meilleurs vins -, Henri

Milan n'a eu de cesse que de réduire les entrants chimiques sur son domaine des Alpilles jusqu'au passage en bio en 1997. Cette superbe cuvée, volontairement déclassée en « vin de table » a tout d'une grande, sauf le prix. Sa fraîcheur sudiste offre de multiples échos au basilic provençal et à la structure crémeuse de notre risotto.

Tarif: 18€ TTC départ cave.

Tél. : 04 90 92 12 52 et

contact@dom-milan.com www.dom-milan.com.

**LE
CONSEIL
DE JULIE**

SI VOUS N'AVEZ PAS DE CENTRIFUGEUSE, ÉBOUILLANTEZ LE BASILIC, RAFRAÎCHISSEZ-LE ET MIXEZ-LE AVEC UN PEU D'EAU GLACÉE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.